

L'ITALIE

CONFORTABLE

MANUEL DU TOURISTE



Versailles.— Imp. de **MONTALANT-BOUGLEUX**,
avenue de Sceaux, 4.

L'ITALIE

CONFORTABLE

MANUEL DU TOURISTE

APPENDICE AUX VOYAGES
HISTORIQUES, LITTÉRAIRES ET ARTISTIQUES EN ITALIE

PAR M. VALERY

Auteur de ces Voyages et des Voyages en Corse, à l'Ile-d'Elbe et en Sardaigne,
Bibliothécaire du Roi aux Palais de Versailles et de Trianon;
de l'Académie royale de Turin, de l'Académie des Sciences de Naples,
et de plusieurs autres Académies d'Italie.

PARIS

JULES RENOUARD ET C.IE, LIBRAIRES

RUE DE TOURNON, N.° 6

Quæ sit hyems Veliæ, quod cœlum, Vala, Salerni,
Quorum hominum regio et qualis via.......
. . . . .
Major utrum populum frumenti copia pascat,
Collectosne bibant imbres, puteosne perennes
Dulcis aquæ. . . . .
. . . . .
Tractus uter plures lepores, uter educet apros;
Utra magis pisces et echinos æquora celent;
Pinguis ut inde domum possim, Phæaxque reverti:
Scribere te nobis, tibi nos accredere par est.

(Horace, liv. I, épit. 15.)

Dites-moi, Vala, quel est l'hiver de Vélie, le climat de Salerne, les mœurs des habitants et la route qui y conduit.

. . . .

Quel est le pays le plus fertile en moissons? Y boit-on de l'eau de citerne, ou de celle qui coule des sources sans jamais tarir?

. . . .

Quelle contrée nourrit plus de lièvres, et quelle autre plus de sangliers? Quelles mers fournissent plus de poissons exquis et plus de coquillages appétissants? Donnez-moi tous ces détails, je les suivrai avec une foi entière; car je veux revenir gros et gras comme un vrai Phéacien.

Le désir d'être utile m'a décidé à publier les notes, les détails et les renseignements recueillis pendant cinq voyages en Italie, ou puisés aux sources les plus sûres et les plus récentes. Ce *Manuel* sera le *Livre de Poste*, l'*Almanach des Adresses*, le *Guide médical*, et si ce n'est pas montrer trop de prétentions, l'*Almanach des Gourmands et des Chasseurs*, à l'usage des touristes. La partie hygiénique est tirée principalement de deux bons ouvrages de médecins français et italien, les docteurs Valentin et Barzellotti, et pour le royaume de Naples, de l'excellente *Topografia e Statistica medica* du docteur de Renzi. La mise en œuvre de cette partie a été revue et complétée par M. le docteur Edwards, de l'Académie des Sciences morales et politiques de l'Institut, qui a résidé en Italie, et par M. le docteur Baudry de Balzac, professeur d'Histoire naturelle

au Collége royal de Versailles, médecin des prisons, praticien instruit et exercé. L'*Histoire des Poissons* de l'illustre Cuvier m'a fourni d'intéressants détails sur le mérite et les qualités alimentaires des poissons italiens. C'est le matériel de la vie en Italie, qui a bien aussi ses jouissances, à côté des impressions plus relevées produites par les merveilles de la nature ou les chefs-d'œuvre de l'art.

Le monde élégant, et, si j'ose risquer ce terme, nos *viveurs* mêmes, ou, comme dit plus heureusement l'italien, les *godenti*, trouveront ici la manière la plus agréable de dissiper leur argent. Je n'ai pas toutefois pensé que cette destination, frivole en apparence, dût me dispenser de recherches et de lecture; car, parmi les hommes riches, à la mode et de plaisir, il peut s'en trouver de fort instruits; et, chez nos voisins surtout, plus d'un *dandy* est resté un *scholar*.

Les *Voyages* de madame Starke, réimprimés plusieurs fois depuis sa mort, ont obtenu de la célébrité par la multitude infinie et trop souvent oiseuse de renseignements du même genre; mais beaucoup ont vieilli. C'est ainsi qu'on y porte en 1839, et comme médecins à

consulter à Gênes et à Milan, les célèbres docteurs Scassi et Locatelli, morts, le premier en 1835, le second en 1836, et que des artistes de la réputation de Wicar, Chauvin, Keisermann, Pestrini, morts aussi, sont nommés comme vivants. Des établissements utiles, des magasins importants, des voies de communication nouvelles, ne sont pas même indiqués. Quant au tarif des prix restés les mêmes, tandis que la dépense s'est élevée en Italie comme partout ailleurs, les voyageurs ont pu observer et éprouver la juste et unanime indignation que ce tarif soulève, depuis le prince qui loue son palais ou sa villa, jadis sales et négligés, aujourd'hui confortables, jusqu'à l'ânier des environs de Rome ou de la baie de Naples. Autrefois ce dernier était un pauvre paysan qui prêtait sa bête lorsqu'elle ne travaillait point; maintenant on a affaire à une entreprise adjugée, patentée, inspectée : il faut bien un peu payer le progrès.

Ce *Manuel* pourra devenir plus étendu, plus complet; mais il a du moins l'avantage de l'*actualité*. C'est pour lui conserver ce mérite, que j'ai cru devoir en faire un livre séparé : la quantité de noms propres qu'il con-

tient devant nécessairement varier avec le temps, et les réimpressions devant être plus fréquentes que celles de mes *Voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*. J'ai souvent été obligé de renvoyer à ceux-ci : c'est à la deuxième édition, livre refait, publié après un nouveau voyage et traduit en anglais. Les ouvrages de ce genre, comme on l'a dit, doivent être jugés sur leur deuxième édition, et la mienne, j'ose le croire, justifie le moins mal possible la formule d'édition *revue, corrigée et augmentée*.

Les *Voyages*, ce *Manuel* et les *Variétés italiennes*, qui le suivront de près, sont le fruit de quinze années d'études assidues, permanentes. Ils témoigneront diversement de mon zèle pour l'Italie, de la vive affection qui m'attache à plusieurs de ses hommes les plus distingués, et de ma reconnaissance pour l'accueil cordial et littéraire dont j'y fus constamment honoré.

L'ITALIE

CONFORTABLE.

CHAPITRE PREMIER.

AVIS PRÉLIMINAIRES.

---

1. — HYGIÈNE GÉNÉRALE.

Il faut se conformer, autant que possible, aux habitudes, aux usages et au régime des habitants auxquels la constitution atmosphérique les a fait instinctivement adopter. Mais le voyageur devra se garder du souper, périlleux surtout dans les lieux humides ou voisins de la mer, et que la sagesse des anciens avait évité. Un déjeûner matinal, un dîner peu tardif suffisent; les trois ou quatre repas du logis, sans compter les libations de thé avec

tartines du soir, sont de trop, et produisent des dérangements d'estomac, des fièvres, des dyssenteries et autres malaises. L'alimentation surabondante du nord ne convient point au climat de l'Italie, à la fatigue et à l'agitation du voyage. Elle est modifiée par les Italiens riches qui vivent à la française. Le dîner de 4 ou 5 francs, imposé dans les grands hôtels avec ses sept ou huit plats, est trop copieux. Le chocolat pris au café forme un salutaire et économique déjeûner qui, avec le pain et le beurre, ne revient pas à 10 sous. Il est impossible de ne pas appeler de l'arrêt dont le spirituel auteur de la *Physiologie du Goût* a frappé les chocolats d'Italie, quand il déclare que « ces chocolats conviennent peu aux Français ; en général, le cacao en est trop rôti, ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon. » Les chocolats de Milan, de Turin, de Rome et de Naples sont très bons; le caraque en est aujourd'hui beaucoup moins brûlé que jadis. Les amateurs font préparer chez eux le chocolat, et l'on doit avertir les personnes scrupuleuses qu'il ne rompt point le jeûne.

Les excellentes salaisons italiennes, plus naturelles, moins épicées que les nôtres, n'ont point l'inconvénient de produire, comme dans le nord, les maladies de la peau, attendu la transpiration plus abondante excitée par la chaleur du climat.

Les vins d'Italie, que le Tasse convenait avoir le mauvais goût de préférer à ceux de France dont il reconnaissait la supériorité, ces vins, doux et piquants, comme au temps du poëte, sont encore chauds, généreux, digestifs. La manière de les faire se perfectionne chaque jour; beaucoup supportent maintenant la navigation, et ils vont, soit réchauffer les sens pesants et froids des Allemands, soit rafraîchir, en dépit de Mahomet, les gosiers altérés de l'Orient [1].

Mais si les repas trop fréquents sont inutiles ou nuisibles, on ne doit point s'abstenir, dans les courses à la campagne, de ces bonnes collations de raisin, de figues, d'oranges, offertes pour quelques baïoques [2] par les paysans, et

---

[1] V. les chap. V et XI.

[2] Le *baïoque* est le sou romain et vaut un peu plus de 5 centimes.

mangées sous la treille ou sur la balustrade en marbre de la terrasse de quelque villa en magnifique vue. Ces champêtres *luncheons* sont rafraîchissants, réparateurs, et je leur dois d'avoir impunément parcouru à pied et par le chaud, les environs de Naples.

Quoique les étrangers soient plus dormeurs et restent au lit plus long-temps que les Italiens, ils feront bien, pendant l'été, de leur emprunter la sieste. On laisse ainsi tomber la chaleur; on échappe à l'inconvénient de faire des visites à des gens qui n'y sont point, car ils dorment; et l'on reprend ensuite ses courses avec une vigueur nouvelle.

L'hiver n'est point aussi bénin en Italie qu'on se l'imagine communément [1], et l'instinct populaire y a naturalisé le manteau. La seule différence ne consiste guère qu'à jouir du printemps trois semaines plus tôt, et de l'automne trois semaines plus tard. Le célèbre docteur, conseiller et professeur émérite Valeriano Brera, dans son livre intitulé : *Ischl e Venezia*, publié en 1838, classe ainsi, pour

---

[1] V. les *Voyages*, liv. II, chap. 9 : *De l'époque du voyage en Italie.*

les avantages du climat en hiver, les principales villes d'Italie : Rome, Naples, Nice, Pise, Venise, Florence, Padoue. Il n'est pas indifférent, sans trop grossir sa malle, de partir habillé et chaussé à neuf; le drap, les étoffes du pays étant le plus souvent chers ou médiocres, et les bottes peu solides, assez mal faites, même dans les capitales.

Il faut que les malades se gardent bien de croire que ce climat soit une panacée qui suffise à les délivrer de leurs maux. Les médecins nationaux estimés seront préférés : beaucoup ont étudié en France, en Allemagne, en Angleterre ; ils sont au courant des doctrines thérapeutiques du dehors, et ils connaissent mieux la qualité des produits du sol, les variations de l'air, la convenance du régime et l'effet des remèdes. La médecine italienne est douce, expectante, confiante dans les ressources de la nature ; elle se rapproche de celle-ci, elle cherche à l'aider, et elle a le bon sens de ne pas droguer plus que la médecine de France. Les étrangers rétablis ne devront pas trop se confier aux apparences : la guérison, pour se corroborer, a parfois besoin d'une prolongation de séjour, et l'on s'expose à des rechutes

en quittant trop tôt le pays. L'épreuve d'un second hiver sera souvent utile pour s'assurer si le retour du sommeil, de l'appétit, des forces, de la chaleur et du teint sont définitifs. Il serait alors convenable, après un hiver de Pise, de passer le printemps à Rome, l'été à Naples ou dans ses frais environs, pour rentrer l'automne à Pise. Le voyage au printemps, de l'Italie du nord et surtout de la Suisse, comme il est trop fréquemment d'usage, ne peut être que périlleux à des convalescents nouveaux, traités par le soleil.

2. — DU VOITURIN [1], DES BATEAUX A VAPEUR ET DE LA POSTE.

Le prix du voiturin n'a guère varié depuis vingt ans. Il en coûte toujours 400 francs à nos pensionnaires de l'Académie de Rome, pour faire leur voyage en vingt-huit jours, avec des stations d'un jour à Lyon, à Turin, à Gênes et à Florence. Les personnes qui désirent quelques douceurs de plus payent 500 fr.;

---

[1] V. les considérations générales sur le voiturin, *Voyages en Italie*, liv. I, chap. 22, et sur les bateaux à vapeur, liv. I, chap. 12.

ils ont un repas splendide à deux services, et le choix des meilleures auberges. Le gouvernement, par sa malle-poste et ses dix bateaux à vapeur qui partent régulièrement de Marseille les 10, 20 et 30 de chaque mois, vous jette à Civita-Vecchia et à Naples en six ou sept jours, et pour environ cent écus ; mais on est transporté comme un ballot. Cette voie n'est préférable que pour les voyageurs à congé limité, ou superficiels. Le voiturin Janin, de la rue Gît-le-Cœur, est très regrettable. C'était un homme excellent, le modèle des voiturins, plein de soins et d'attention, auquel même il fut confié des enfants en bas-âge, et qui les conduisit de Rome à Paris avec une sollicitude presque maternelle. M. Levy Cadet a de belles, de commodes voitures, et il paraît honnête et accommodant. Il est aujourd'hui seul dans cette rue Gît-le-Cœur qu'animait jadis la population cosmopolite des voiturins. Ses départs sont beaucoup plus rares, tant cette manière fructueuse de voyager va chaque jour déclinant [1].

---

[1] V. les *Variétés italiennes. — Des Effets de la Navigation à la vapeur, en Italie.*

Le prix du voiturin en Italie est d'ordinaire, par place, de 12 à 15 francs par jour. Quand on prend la voiture entière, il y a par jour et pour chaque place vacante, la réduction d'à peu près 4 francs, prix de la nourriture et du logement. On fera bien de ne pas comprendre dans le traité la bonne-main (*buona-mano* ou *mancia*), et de se réserver de la donner suivant que l'on sera content. Cette précaution est surtout nécessaire pour les petits trajets, qui deviennent parfois d'une lenteur infinie, tandis que l'appât rémunérateur de la bonne-main vous asservit le cocher et le rend docile et complaisant. La proportion est à peu près d'un cinquième du prix convenu avec le maître voiturin.

C'est un mauvais arrangement que d'avoir sa propre voiture et de charger seulement le voiturin de fournir ses chevaux. Sous le prétexte des montées ou de la pesanteur de votre carrosse, il renouvelle beaucoup trop les chevaux ou les bœufs de renfort, et il revient parfois plus cher que la poste.

Cette dernière manière de voyager sera toujours préférée par les étrangers opulents, parce qu'elle est la plus rapide, et que la voi-

ture, sorte de logis ambulant, dérange moins leurs habitudes et leur besoin du confortable.

Afin de ne pas trop répéter les mêmes règlements pour le service des postes dans les différents États, relativement à la quantité des chevaux et au genre des voitures, nous croyons que les indications suivantes peuvent suffire.

Aux voitures à deux ou quatre roues, sans impériale, avec une petite malle, on attelle deux chevaux, et trois aux voitures ou chars avec impériale, malles et trois voyageurs.

Les berlines ou calèches, avec impériale, malles et quatre voyageurs, exigent quatre chevaux. Quand le nombre des voyageurs s'élève à six, le maître de poste a le droit d'attacher six chevaux conduits par deux postillons.

Par chaque personne au-delà de quatre dans les deux premières sortes de voitures, et au-delà de six dans les berlines, les maîtres de poste ont le droit d'exiger 1 fr. 50 centimes de plus par chaque poste, sans être tenus d'augmenter le nombre de chevaux.

Les maîtres de poste ne peuvent délivrer des chevaux à aucun voyageur sans l'exhibition du *bollettone* pris au bureau des postes du

lieu de son départ. Le *bollettone* se prend au bureau des passeports ou de la police de l'endroit d'où l'on part.

3. — AUBERGES [1].

Il est bon de marchander et de faire par soi-même son prix d'avance dans les auberges. Le cinq pour cent accordé par les aubergistes aux courriers sur la dépense des voyageurs les rend des entremetteurs fort suspects. Les prix qui varient seront indiqués aux principales localités. La dépense ordinaire d'une chambre à un lit est de 2 fr.; celle d'une chambre à deux, de 2 fr. 50 c. Cependant la moyenne des logements par mois est, pour une chambre, de 20 à 30 fr.; pour un appartement de trois, quatre ou cinq pièces, avec le linge de lit et de table, de 100 à 150 fr.; et pour un bel appartement avec écurie et remise, 300 fr. Le blanchissage se paye un peu moins qu'en France. Si l'on doit résider quelque temps, c'est sur le bois principalement qu'il faut se

---

[1] V. les *Voyages en Italie,* liv. II, chap. 8, et liv. I, chap. 12.

défendre, car il est d'ordinaire taxé au double de sa valeur.

Mais il ne faut point tomber par économie dans le bouchon, où la mauvaise qualité des denrées peut compromettre la santé. Il y a de moyennes auberges dont les maîtres, propriétaires aisés, vous traitent comme si l'on était de la famille. Plusieurs auberges de luxe savent encore s'accommoder à la médiocrité des voyageurs, et les reçoivent très bien et à des prix raisonnables. Il y a dans ces auberges des bains; depuis plusieurs années il s'en est établi de fort propres, et même de splendides dans les principales villes d'Italie. Les auberges seront nommées selon l'ordre de leur qualité; un astérisque indiquera les plus magnifiques.

Un avantage de ces dernières auberges est de fournir des valets de place plus intelligents et plus sûrs que ceux des auberges médiocres, et surtout que des auberges de commerce, où l'on s'expose à n'avoir affaire qu'à de véritables idiots, qui ne savent guère de la ville et des monuments que les boutiques. Leurs prétentions s'élèvent quelquefois jusqu'à 5 fr. par jour; mais il est facile de les réduire à 4.

CHAPITRE II.

ROUTE DE GENÈVE A MILAN PAR LE SIMPLON.

		POSTES.	
De GENÈVE (1) à	Douvaine.	2	1/2
	Thonon.	2	—
	Evian.	1	1/2
	S. Gingolph (2).	2	1/2
	Vionnaz.	2	1/4
	S. Maurice.	2	1/4
	Martigny.	2	1/4
	Riddes.	2	1/4
	SION (3).	2	1/4
	Sierre.	2	1/4
	Turtmann.	2	1/4
	Viège.	2	1/4
	Brieg (4).	1	1/2
	Berisal.	3	—
	SIMPLON (5).	3	—
	Isella.	2	1/4
	DOMO-D'OSSOLA (6).	2	1/4
	Vogogna.	2	—
	Baveno (7).	3	—
	Arône (8).	2	1/2
	Sesto Calende (9).	1	—
	Gallarate.	1	1/4
	Legnanello.	1	—
	Rho.	1	—
	MILAN.	1	1/4

1. — GENÈVE.

Si je n'avais déjà tenté, dans les *Voyages*, d'apprécier le mérite intellectuel, la distinction

de Genève[1], j'éprouverais quelque embarras à ne parler d'une telle ville que pour le climat, les produits et les comestibles.

Malgré le voisinage du lac, l'air est plutôt sec qu'humide, et les libations de thé à l'anglaise y sont assez mal adaptées. Il est vrai que, dans l'intérieur de sa famille, le Genevois commence à s'en dispenser : il peut dire avec notre joyeux chansonnier : « Et par bon ton je prends du thé. » L'inconstance du temps n'est qu'incommode et n'a aucune insalubrité. Les étrangers doivent préférer en hiver le quartier de la *Treille* pour l'exposition, la vue et la température. Mais la *Treille* étant principalement occupée par les familles genevoises, on trouvera les mêmes avantages dans la rue Beauregard et sur la place Saint-Antoine.

Médecins. — Depuis l'illustre Tronchin, que toute l'Europe venait consulter, Genève a obtenu de l'importance médicale. Butini, malgré son âge avancé, était encore visité, il y a quelques années, par les étrangers qu'attirait sa célébrité. Aujourd'hui M. GOSSE se recommande par la pratique et le coup-d'œil; M. PRÉ-

[1] V. les *Voyages*, liv. I, chap. 2.

vost par la science; M. Lombard, jeune médecin, est d'une haute espérance; et M. Maunoir, chirurgien, traite d'une manière supérieure les maladies des yeux.

Comestibles. — Le lac fournit d'excellents poissons, mais en assez petite quantité. On recherche les truites et les ombres-chevaliers. Il était jadis d'usage que la république envoyât chaque année en présent au roi de France un plat de ces truites, qui pèsent parfois plus de 30 livres. La ferra, vantée par Rousseau, peut-être parce qu'il l'aimait, et dont il a fait le dernier repas de Julie, n'est qu'une sorte de barbeau assez fade, peu chère et commune; il n'en sera mangé que par économie ou par sentiment.

Auberges. — * Hôtel d'Angleterre à Secheron, magnifique. — Hôtel des Bergues. — La Couronne. — La Balance. — L'Écu de Genève. — Le Léman, aussi restaurant, est le seul qui tienne les comestibles français, des huîtres et des poissons de mer.

Omnibus. — De commodes omnibus, partant de quart-d'heure en quart-d'heure, conduisent à Carouge, Lancy, Ferney, Vandœuvres, Moniaz.

Bateaux à vapeur. — Pendant la plus grande partie de l'année, deux excellents bateaux à vapeur vont chaque jour de Genève à l'extrémité du lac, et reviennent en touchant aux ports intermédiaires de la rive droite. Il y a deux départs et deux arrivées par jour durant la belle saison. Ces bateaux font aussi des courses d'agrément, et même le tour du lac complet. Cette promenade prend douze heures environ, y compris une station de deux ou trois heures dans une des villes riveraines, soit à Vevey, soit à Évian, où l'on dîne.

Cafés-Glaciers. — CROISIER, avec salon pour les dames. — BAUDIT, au théâtre; le salon des dames, le soir, devient le foyer. — Café de LA COURONNE.

On trouve aussi de bonnes glaces chez CAPEL et ROBBI, chez les frères FAVRE, confiseurs, qui tiennent aussi d'excellents sirops et de fines pâtisseries.

Libraires. — CHERBULLIEZ, librairie française et étrangère. — TRIBOULET, livres anciens. — — DE CHATEAUVIEUX, librairie catholique. — KAUFFMANN, ouvrages religieux. — SUZANNE GUERS, livres méthodistes. — LEDOUBLE, langues étrangères. — KESSMANN, livres alle-

mands. — Pelletier, antiquités, estampes rares, objets d'art.

Cabinets de Lecture. — Les étrangers sont admis avec la plus libérale hospitalité à la *Société de lecture*, établissement très bien conçu, fondé en 1818, qui reçoit les journaux scientifiques et littéraires, les diverses revues et les principales nouveautés, et qui possède au-delà de 30,000 volumes. Il suffit de la simple recommandation d'un sociétaire pour obtenir une carte d'entrée valable un mois.

Le *Cercle littéraire* est une institution à peu près semblable, quoique un peu moins grave. Il y a salon de conversation, plusieurs billards; on y joue et l'on y fume.

Magasins d'Estampes. — Manéga frères. — Briquet et Dubois.

Les étrangers tiendront pour suspects les costumes pittoresques des paysannes genevoises, si on leur en montre. Il n'y a point de paysans à Genève; la ville et la campagne se recrutent l'une chez l'autre; leurs droits politiques sont égaux, et les postillons mêmes sont en frac, en chapeau rond et en gants.

Horlogerie, Bijouterie. — L'horlogerie et la bijouterie sont l'ancienne et capitale industrie

de Genève. Il s'y fabrique à peu près 100,000 montres par an. Une bonne montre en or vaut de 300 à 500 fr., et peut même aller jusqu'à 1,000 fr. M. Nicot, jeune horloger, fabrique de jolies petites montres qui, contre l'ordinaire de ces sortes de bijoux, vont très bien ; elles se vendent de 400 à 600 francs, selon qu'elles sont plus ou moins ornées.

La bijouterie exécute d'agréables parures, des chaînes, des bracelets, des ceintures, etc. Dutertre, Français, est cité pour les chaînes.

Boîtes à Musique. — La fabrication de ces boites est une industrie nouvelle et particulière à Genève. Il s'en exporte considérablement en Orient et en Amérique. Les petites, à trois ou quatre airs, exécutent des romances, des valses, des galops ; les grandes, à six ou huit airs, des morceaux d'opéra, tels qu'ouvertures, symphonies, etc.

Depuis 1839, le système décimal étant devenu le seul légal, on échappe aux anciens mauvais comptes, qui avaient donné lieu à l'anecdote d'auberge tant répétée et calomniatrice, qu'un étranger qui avait changé dix ou douze fois un écu dans les rues basses de Genève n'avait plus un sou en rentrant chez lui.

Magasins de Soieries, Lingeries, Étoffes anglaises. — M.mes Aubanel, à la Cité. — M.mes Soupat, place du Bourg-de-Four. — Schérer et Bonneton. — Pichoire. — Saint-Ange et Chatelain.

Marchande de Modes. — M.lle Segond.

Bains. — Des Bergues. — Marin. — De l'Isle. — De la Poste.

Diligences. — Les bonnes diligences de MM. Ferrier et Breittmayer conduisent en Italie. Les diligences, aussi fort bonnes, de MM. Bovy et Thomann mènent à Milan, par Thonon et le Simplon.

2. — SAINT-GINGOLPH.

Les carpes de Villeneuve près Saint-Gingolph, amenées par le Rhône, rivalisent presque avec celles du Rhin. Il ne se trouve de carpes que dans ce coin du lac : peut-être y sont-elles retenues par quelque herbe qui leur plaît et leur donne un goût si exquis.

3. — SION.

Air salubre qui, avec la sobriété et l'amour du travail des habitants, produit la longévité.

Bon vin. Fruits et légumes excellents.

Auberges. — Le Lion d'Or. — La Croix Blanche.

Eaux thermales voisines, dont les plus fréquentées, malgré l'horreur du site, sont celles de Loëck dans le mont Gemmi, célèbres par l'énergie avec laquelle elles poussent à la peau.

4. — BRIEG.

Les bons marcheurs peuvent suivre l'ancienne route, encore praticable, et jouir des pittoresques vues de montagnes, de rochers, de forêts et de glaciers qu'elle présente. Ils abrègent le chemin de quatre milles, et rejoignent la voiture au village du Simplon.

Auberge. — La Reine d'Angleterre.

5. — VILLAGE DU SIMPLON.

Excellentes truites.

Bonne auberge. Déjeûner, 3 fr.

6. — DOMO-D'OSSOLA.

Auberge. — La Poste Vieille de Casnedi.

Il est d'usage, aux diverses douanes de l'Italie, de lâcher un demi-franc ou un paul au douanier, afin de rendre moins vexatoire

l'examen des effets. Il faut bien se garder de donner davantage ; car, on paraîtrait un prodigue, et l'on serait assailli par d'autres agents secondaires, qui demanderaient aussi la pièce.

Monnaies de Piémont. — La monnaie actuelle est la même que celle de France. Les anciennes monnaies sont : le *double d'or* de Savoie, qui vaut 28 fr. 45 c. ; le *demi-double*, 14 fr. 22 c. ; le *quadruple* de Gênes, 79 fr.

Postes.

Tarif du prix des courses par poste.

Pour chaque cheval de tir ou de selle.	1 fr.	50 c.
Au postillon.	»	75
Au garçon d'écurie. . . .	»	25
Pour une voiture de quatre roues.	1	»
De deux.	»	60

Quand on est bien servi, on donne ordinairement au postillon deux francs de guides (*buona-mano*).

A cause des difficultés que présente en hiver le passage du Simplon, le prix de la

course est augmenté de 50 c. par cheval et par poste, depuis le premier novembre jusqu'au premier avril, pour les stations de Domo-d'Ossola à Isella, et d'Isella au Simplon.

Les maîtres de poste de Domo-d'Ossola et d'Isella ont le droit d'atteler un cheval de renfort aux voitures de deux ou trois chevaux; à celles de quatre, deux autres, avec un postillon.

7. — BAVENO.

L'excellente auberge de la Poste, des frères Adami, invite à s'arrêter à Baveno, d'où l'on peut visiter le pays, les superbes carrières de marbre, et surtout les îles Borromées.

Il faut, pour ces dernières, à peu près cinq heures. Le prix est, par rameur, de 4 fr.

8. — ARÔNE.

Auberge. — La Poste, des frères Steffanini, bonne.

9. — SESTO CALENDE.

C'est de là que part tous les jours, excepté

le dimanche, à une heure, après l'arrivée de la diligence de Milan, le bateau à vapeur assez mal tenu, qui traverse tout le lac[1]. On peut visiter les îles Borromées à 3 heures, dîner et coucher à l'*Isola Bella*, où se trouve une auberge confortable et au prix ordinaire.

Les truites sont le meilleur et le plus abondant poisson du lac.

Les voyageurs qui veulent parcourir tout le lac Majeur arrivent le soir à Magadino. La grande et très belle auberge restaurée de Joseph Buffoni a des bains, et le maître est un médecin estimé. On peut y résider agréablement et repartir un matin à cinq heures par le bateau à vapeur. Si l'on désire visiter ces romantiques environs, l'auberge de la Couronne à Locarno, et l'Aigle à Bellinzona, donneront aussi de bons gîtes.

Monnaies du royaume Lombard-Vénitien. — La monnaie de France a cours dans le royaume Lombard-Vénitien. La livre italienne est la même que notre franc. La *livre autrichienne* (zwanziger) vaut 87 centimes ; la *livre mila-*

---

[1] V. les *Voyages*, liv. II, chap. 3.

naise, 76; le thaler, 5 fr. 22 c.; le *florin* ou demi-thaler, 2 fr. 61 c.

Postes.

Tarif du prix des courses par poste.

Pour deux chevaux. . . .	5 fr.	50 c.
Au postillon.	1	50
Au garçon d'écurie.	»	25
Pour une voiture couverte. .	»	92
découverte..	»	46

Si l'on est content, on donne 3 fr. de guides (*buona-mano*) au postillon.

CHAPITRE III.

ROUTE DU GRAND SAINT-BERNARD.

		POSTES.	
Du Grand S.t-Bernard à	Saint-Remy.	2	—
	Aoste (1).	3	—
	Châtillon.	3	1/4
	Donnaz.	3	3/4
	Ivrée (2).	3	—
	Verceil (3).		
	Orfengo.	1	1/2
	Novare (4)..	1	1/2
	Buffalora (5).	2	—
	San Pietro all'Olmo. .	1	—
	Milan.	1	1/4

1. — AOSTE.

Les vins de la vallée sont estimés. On distingue : le vin de Torrette; celui de Donnaz, stomachique, parfumé, mais qui le cède à celui de la Châtaigne, le premier de tous. Le vin muscat blanc de Chambave jouit encore d'une juste célébrité.

Les truites de la Doire sont exquises.

Auberge. — Bonne auberge de la Corona-Grossa, avec table d'hôte abondante à 50 sous.

La vallée d'Aoste, avec ses forêts de sapins et de mélèses, est un très bon pays de chasse. Des Suisses, des Savoyards s'y rendent pour jouir de ce divertissement, et des amateurs y viennent même de Turin. La chasse s'ouvre à la mi-août par les faisans, les grives et les perdrix qui peuplent les bois. Après les vendanges on chasse le lièvre qui gîte abondamment dans les vignobles; et à la fin d'octobre les bécasses et les bécassines dans la plaine.

2. — IVRÉE.

Air humide qui produit une infinité de scorpions, insecte venimeux dont la piqûre est toutefois plus incommode que dangereuse. Le remède indiqué par le voyageur Misson, il y a plus d'un siècle et demi, se pratique encore avec succès: il consiste à écraser la bête sur l'endroit qu'elle a piqué. L'huile dite de scorpion passe aussi pour efficace.

Auberges. — Le Cheval Blanc. — Le Lion d'Or.

3. — VERCEIL.

Air épais, insalubre par le voisinage des risières.

Auberges. — Les Trois Rois. — La Poste.

4. — NOVARE.

Vie abondante et qui a comme un reflet de la bonne chère de Milan.

Auberge. — La Poste, des frères Steffanini.

5. — BUFFALORA.

Voir pour les monnaies et postes du royaume Lombard-Vénitien, le chapitre précédent.

CHAPITRE IV.

MILAN.

Climat et Hygiène. — Climat régulier, excellent pour ceux qui se portent bien, moins favorable aux valétudinaires par la rigidité de l'hiver et les brouillards du printemps et de l'automne, surtout le soir. Le voisinage des risières doit faire éviter les quartiers de *Porta Tosa, Romana, Ticinese ;* mais les quartiers de *Porta Orientale, Nuova, Comasina, Tenaglia,* au nord, élevés, rafraîchis par les brises soufflant des lacs, sont très salubres. Ils conviennent particulièrement aux goutteux, aux personnes souffrant des nerfs ou d'autres affections chroniques, à l'exception des maladies du poumon, qui réclament une plus douce température.

Médecins. — MM. Dell' Acqua; Defilippi; Strambio ; Sormani ; Piantanida.

Chirurgiens. — MM. Cantoni; Billi, accoucheur.

Prix des visites : 3 francs.

Comestibles. — Milan est la ville la plus abondante de l'Italie pour les choses nécessaires à la vie et pour les objets de luxe. Alfieri donne comme le trait caractéristique des habitants le goût de la bonne chère :

I buoni Milanesi (han gusto) a banchettare. Ce qui s'allie fort bien avec leurs qualités franches, cordiales, hospitalières, et ne s'oppose point à la culture, aux agréments et à l'élévation de l'esprit des compatriotes de Beccaria, de la mathématicienne Agnese, des trois Verri, de Parini et de Manzoni. Cette chère est le sujet du livre *il Cuoco Milanese.*

On cite les délicates côtelettes de veau frites au beurre et panées, et les autres solides hors-d'œuvre appelés *antipasto*, parce qu'ils se mangent avant la soupe, comme chez les Romains l'avant-repas ; ce qui vous expose à n'avoir plus faim au commencement du dîner. On renomme aussi : la soupe à la tripe ; le riz à la Milanaise *(Risotto)*; le riz aux choux *(rise-verze)*; le riz aux fèves *(ai bagiani)*; les appétissantes boulettes *(polpette)* ; le veau à la casserole *(cassola)* ; les fritures de foie de porc *(fegatelli)*; et les gras chapons.

L'Italie est la terre classique des champignons, selon M. le docteur Roques, leur spirituel historien. Ils s'y font remarquer par l'éclat des nuances et la finesse du goût. Les espèces vénéneuses semblent plus rares qu'ailleurs, bien que l'empereur Claude soit mort empoisonné par un plat d'oronges qu'il aimait passionnément. Agrippine et Locuste eurent plus de part à ce meurtre que les champignons, ainsi que le raconte Suétone et que le révèle la cruelle plaisanterie de Néron après l'apothéose de Claude, que l'oronge était un mets des Dieux *(cibus Deorum)*. L'agaric élevé *(bubbola maggiore)*, léger, délicat, est estimé et bien préparé dans le Milanais.

La pâtisserie est très bonne. On doit rechercher les *pasticetti*, composés d'œufs, de sucre, de marmelade; et les *pannettoni*, autre gâteau sucré qui se mange principalement à Noël.

Excellent laitage *(mascarpone)*. Célèbre fromage gras, dit *strachino de Gorgonzola*.

Le chocolat de Milan passe pour l'un des meilleurs de l'Italie, surtout celui de Piazza, fabricant opulent, qui ne ménage point le caraque.

Auberges. — * Albergo reale ; quoique au-

berge de luxe, on y est bien à 6 francs par jour. — LA VILLA. — IL MARINO. — LA GRAN BRETTAGNA. — LA PENSION SUISSE. — LA REINE D'ANGLETERRE.

Voitures. — Les fiacres se trouvent à San-Dalmazio, Piazza San-Sepolcro, Piazza-Fontana, al leone di Porta orientale, al Bottonuto. La course se paye 35 sous milanais (le sou milanais ne vaut que 4 centimes) ; la première heure 44, et 35 les heures suivantes.

Grand établissement de voiturins pour toute l'Italie de FRANÇOIS VIMARCA. Une place pour Venise, logement et nourriture compris, 25 fr. ; par le courrier, 48 fr. Le prix de Milan à Genève par le courrier est de 75 fr.

Pour les voitures de Pavie, Côme, Monza, etc. Voir ces villes.

Restaurateurs. — ISOLA BELLA. — REBECCHINO. — COVA. — MAESTRI. — Bonnes trattories, dites *Salsamentari*, aux *Servi*, où l'on va souper après le spectacle avec du *Risotto*, des viandes froides et des vins chauds.

Cafés. — Ils sont splendides et bien fournis. — COVA. — MARTINI. — DELLE COLONNE.

Bon café à la crême (*alla pannera*). *Acqua d'amarina*, salubre et rafraîchissante bois-

son dans les grandes chaleurs. Café à la *pannera*, à la glace. L'espèce de punch mousseux, composé de jaunes d'œuf, de vin de Madère, de cannelle et d'autres épices, appelé *Zambajon*, mot resté de l'espagnol, est un fort agréable incendiaire.

Théâtres. — LA SCALA. — CANOBIANA. — RE. — CARCANO. — LENTASIO. — PHILODRAMATIQUE. — FANTOCCINI [1].

Il n'est pas nécessaire de retenir d'avance les loges à LA SCALA : le camérier de l'hôtel s'en charge, et le soir il s'en offre au rabais sur la place du théâtre, à l'exception des jours de premières représentations, et des dimanches dont le spectacle n'est point frappé à Milan du même discrédit qu'à Paris.

Libraires. — L. DUMOLARD ET FILS. — MOLINARI. — STELLA. — SONZOGNO.

La librairie est florissante à Milan, et il y paraît plus de livres qu'en aucune autre ville d'Italie [2].

Cabinet de Lecture. — ZINI.

Ateliers. — *Peintres :* MM. HAYEZ ; le mar-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. III, chap. 17 et 18.

[2] V. les *Voyages*, liv. III, chap. 12.

quis Massimo d'Azeglio; Arienti; Molteni, pour les portraits; Manzone, pour les caricatures; Bagatti Valsecchi, en émail et sur porcelaine; son *Atelier de Raphaël* sur porcelaine réussit en 1840 à l'exposition de Paris.

Sculpteurs : MM. Marchesi; Monti de Ravenne; Monti de Milan[1]; Pock; Manfredini; Labus fils.

Magasins de Gravures. — Vallardi. — Abicini. — Monti.

Tableaux en verre de Bohême, portique des Figini, et rue *del Cappello.* Ces jolis ouvrages, déjà loués par Misson, s'exécutent en Bohême sur des dessins envoyés de Milan. Ils offrent des vues de monuments et même du dôme, dont les détails et la perspective sont accusés avec beaucoup d'exactitude et de netteté. Le prix du tableau d'environ un pied carré, est de 100 fr.; il y en a de plus petits qui coûtent moins.

Marchands de Nouveautés. — Manini. — Briganti.

Il faut avoir soin de stipuler si le prix des

---

[1] V. les *Voyages*, liv. III, chap. 1, 2, 14, 20.

emplettes est en livres milanaises, autrichiennes ou italiennes : les premières valent 76 centimes ; les livres autrichiennes 87 centimes ; et les livres italiennes 1 franc.

Marchandes de Modes. — M.me CARRON-RIBIER. — M.lle JOSÉPHINE. — M.lle RACHEL.

Tabacs. — D'excellents cigarres de Virginie se trouvent dans le royaume Lombard chez tous les débitants de tabac.

Bains. — Il y en a dans les grands hôtels et dans les divers quartiers. Bains russes au bourg de *Porta-Nuova.*

Chasse.

La riche culture des environs de Milan, plantés de mûriers et d'arbres fruitiers, rend impraticable la chasse à courre. On est réduit à la chasse au tir, peu attrayante, car il y a moins de gibier que d'amateurs. Tout le monde peut chasser et sur tous les terrains, moyennant un permis qui se paye 30 livres autrichiennes (26 fr. 10 c.). Le propriétaire même n'a aucun privilége, et il doit céder le pas au chasseur qui le précède, sur son propre terrain. Il n'y a guère que des oiseaux de passage. Les perdrix ne se propagent point

dans les plaines de la Lombardie, et il ne s'en trouve que dans les montagnes qui dominent le lac Majeur, le lac de Côme et les autres lacs.

L'été, la chasse commence au mois de juillet. C'est le temps des cailles; celui des lièvres arrive en automne, époque du passage des bécasses. Les bécassines, les canards, les râles se chassent l'hiver, et se rencontrent dans les fonds bas et marécageux. Le cerf, le chevreuil, le lièvre, les faisans ne peuvent être chassés que par le vice-roi et la cour, dans le parc de Monza et dans les vallées du Tésin.

La chasse la plus commune dans le Milanais, ainsi que dans le Bergamasque et le Bressan, se fait au filet et à la glu: elle fournit en automne d'innombrables compagnies d'alouettes, de grives, et d'autres oiseaux de passage.

Environs de Milan.

MONZA.

Le chemin de fer, ouvert en août 1840, met un quart-d'heure à faire les trois lieues. Les premières places coûtent 25 sous; les wagons,

15. La moyenne des voyageurs est d'à peu près mille par jour.

PAVIE.

Il y a 6 lieues de Milan à Pavie. La place dans le vélocifère, qui part deux fois par jour, coûte 4 fr. Une calèche à quatre places, prise pour aller et revenir le même jour à Milan, 18 fr., sans bonne-main. Par le grand bateau, qui remplit presque et semble dominer le canal, le prix est très inférieur. Cette voie n'est point cependant à dédaigner, car elle permet d'observer les importants travaux hydrauliques commencés en 1807, et chefs-d'œuvre en ce genre.

Médecins-Chirurgiens. — MM. PANIZZA [1]; FLAYER, élève de Bert, de Vienne, très habile pour les maladies des yeux.

Fromages estimés.

Vins des collines de S. Colombano.

Auberges. — LA POSTE. — LA CROCE BIANCA. — LA LOMBARDIE.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. IV, chap. 5.

Chartreuse. — Au cicerone, 20 sous.

CÔME.

Le vélocifère conduit de Milan à Côme en cinq heures et pour 5 livres autrichiennes (4 fr. 35 cent.). Parti à trois heures du matin, il arrive pour le départ du bateau à vapeur qui va jusqu'à l'extrémité du lac et revient à Côme. Le prix de ce dernier est 7 fr. Le vélocifère retourne tous les soirs à sept heures à Milan, après l'arrivée du bateau. D'autres voitures partent fréquemment de Milan pour Côme à bon marché. On les trouve aux auberges du FAUCON, des TROIS ROIS et du POISSON, près la place du château.

Grosses truites du lac.

Auberges. — LA COURONNE. — L'ANGE. On y est bien.

LUGANO.

La distance de Côme à Lugano n'est que de deux postes et demie. Une bonne route y mène par Mendrisio et Capo di Lago, où l'on s'embarque.

La vie est à très bon compte dans ce charmant pays. Il y a des pensions où, pour 20 sous,

on est abondamment nourri, et même logé.

Bonnes truites du lac. Anguilles des rivières voisines.

Auberges. — La Poste. — La Couronne. — Lo Svizzero.

Libraires. — Ruggia. — Veladini.

CHAPITRE V.

ROUTE DE MILAN A VENISE.

	POSTES.	
De MILAN à la Cascina de'Pecchi (1). . . .	1	$^1/_2$
Vaprio (2).	1	—
BERGAME (3).	1	$^1/_2$
Cavernago.	1	—
Palazzuolo.	1	—
Ospedaletto.	1	$^1/_2$
BRESCIA (4).	1	—
Ponte S. Marco.	1	$^1/_2$
Desenzano (5).	1	—
Roveredo (6).		
Ala.	1	—
Peri.	1	$^1/_4$
Volargno.	1	$^1/_2$
VÉRONE (7).	1	$^1/_2$
Caldiero.	1	—
Montebello.	1	$^1/_2$
VICENCE (8).	1	$^1/_4$
Cittadella (9).	1	$^3/_4$
BASSANO (10).	1	—
Castelfranco.		
TRÉVISE (11).	1	$^3/_4$
Mestre (12).	1	$^1/_2$
VENISE.	1	—

1. — CASCINA DE'PECCHI.

Près de là est Gorgonzola qu'a rendu célèbre dans les fastes du moyen-âge la victoire de

Frédéric Barberousse sur les Milanais en 1158; la prise du chevaleresque et poétique roi Ensius en 1243[1], et l'avantage remporté en 1278 par les Torriani sur les Visconti qui, l'année 1281, prirent leur revanche; mais plus fameux encore par son *strachino*, fromage européen.

La visite d'une de ces fermes ou cassines milanaises, offre un vif intérêt par leur propreté presque hollandaise, par l'habile irrigation des eaux qui descendent d'une prairie sur l'autre et en arrosent économiquement jusqu'à quatre, et par les minutieuses précautions prises pour la santé du bétail, séparé selon les diverses espèces et les diverses conditions. Chacune des belles vaches laitières qui paissent l'herbe fine des prairies rapporte environ 200 fr. Les fromages, que l'on serait tenté de manger frais, sont emmagasinés aux portes de Milan pendant une année, afin d'acquérir ce goût fort que recherchent les amateurs.

2. — VAPRIO.

Gros bourg, où se confectionne l'excellent laitage *mascarpone* déjà cité.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. VIII, chap. 6 et 8.

3. — BERGAME.

Fruits excellents. La *polenta* aux mauviettes (*agli uccelli*) est une des meilleures de l'Italie, à cause de la délicatesse des petits oiseaux et des grives, nourris des plantes de la montagne, et dont la chasse forme un des principaux plaisirs de l'endroit.

Grosses et bonnes dragées (*confetti*).

Atelier de M. DIOTTI, un des premiers peintres italiens actuels [1].

Auberges. — ALBERGO REALE. — LE PHÉNIX. — L'ITALIE.

4. — BRESCIA.

Eau excellente des nombreuses fontaines [2].

Vin chaud du Benaco. Ce vin est l'ambition, la rivalité des propriétaires qui, au dire de l'agréable biographe de Foscolo, Pecchio, mettent à en faire de bon l'ardeur qu'ils portaient jadis dans leurs opiniâtres et sanglantes *vendette*.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. III, chap. 14, liv. V, chap. 7 et liv. IX, chap. 24.

[2] V. les *Voyages*, liv. V, chap. 7.

Fromage et beurre renommés.

M. Schiantarelli, très habile oculiste, l'un des premiers de l'Italie.

Couteaux, rasoirs estimés.

Brescia fut long-temps célèbre par ses armes à feu et ses fusils de chasse. La principale manufacture occupait sous le royaume d'Italie jusqu'à quinze cents ouvriers. Monti a noblement rapproché cette fabrication, de l'antique vaillance des habitants qui s'est illustrée depuis les premières Croisades jusqu'aux guerres de Napoléon.

« Brescia, que toute vile pensée indigne, plus armée de valeur que de fer. »

Brescia sdegnosa d'ogni vil pensiero,
Più che di ferro, di valore armata.

Mais si le cœur des habitants n'a point défailli, leur fabrication a décliné : aujourd'hui elle est inférieure aux ouvrages communs de France et d'Angleterre.

Auberges. — Le due Torri. — Le Gambaro. — La Poste.

5. — DESENZANO.

Bonne auberge impériale de Mayer, sur le bord du lac Garda.

Eau du lac légère, pure, limpide, mais qu'il est bon l'été de faire rafraîchir.

Indépendamment de ses beautés pittoresques, de ses monuments d'art et de ses souvenirs d'antiquités, le lac Garda peut devenir une fort agréable station gastronomique. Le poisson exquis abonde. Au premier rang sont les truites, les anguilles et les sardines.

La pêche des truites est singulière. On plante un grand mât dans l'eau, et un homme isolé s'y pose sur une espèce de trépied; il reste quelquefois là un jour entier à braver les tempêtes connues et redoutables du lac[1], ayant en main les ficelles au bout desquelles tiennent les hameçons où se prennent les truites. Dès qu'il en a une, il fait signe à ses camarades placés en barque à une grande distance, qui accourent aussitôt, saisissent la proie et s'éloignent de nouveau. La difficulté de cette pêche rend exorbitant le prix du poisson, qui monte parfois à plus de 5 francs la livre. La grosseur de ces truites, dont le goût exquis a quelque chose du saumon, et qu'appréciaient les gourmands de l'antiquité, dépasse de beau-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. V, chap. 8.

coup celle des truites des torrents et des petits lacs de montagne.

Les anguilles grasses, énormes, doivent être rôties à la broche ; et, à mesure qu'elles se dégraissent lentement au feu, on les saupoudre de chapelures mélangées de diverses épices, en les arrosant de temps à autre de leur jus ; et après la cuisson elles se trouvent enveloppées d'une croûte savoureuse.

Les sardines (*sardelle*) se prennent au printemps et en automne. L'étranger amateur devra s'embarquer de grand matin avec les pêcheurs ; il demandera de manger les sardines à leur manière. Descendus à terre, les pêcheurs allument un grand feu ; ils jettent sur la cendre les sardines frétillantes, qui cuisent en sautillant. Ils les servent ensuite sur un plat, assaisonnées seulement de sel et de poivre, et arrosées de l'huile de Sermione, une des plus renommées de l'Italie. Ce déjeûner matinal sur le bord de l'eau, égayé par le bon vin du crù, avec un appétit qu'aura ouvert l'air presque maritime du lac, en face du superbe Montebaldo tout embaumé d'herbes et de simples odorants, sera pour toute la vie un des plus chers souvenirs de notre amateur.

Il faut citer encore parmi les autres excellents poissons de ce lac les brochets, les barbeaux, les tanches, les carpes et les agons, sorte de harengs que l'on fait sécher et qui s'exportent.

Coquilles très jolies par la variété et l'éclat des couleurs.

Figues exquises des collines de Bardolino, que le grand Soliman se plaisait à rappeler aux esclaves chrétiens.

Bon vin du Benaco.

Bateau à vapeur, qui plusieurs fois par semaine fait le tour du lac.

Une barque pour visiter Sermione, 5 fr.

6. — ROVEREDO.

Vin estimé, dont il se fait un grand commerce, et qui a pour lui l'autorité imposante des Allemands.

Bonnes auberges, parmi lesquelles LA ROSE.

7. — VÉRONE.

Climat sec, et l'hiver assez âpre.

Fruits excellents, surtout les olives, déjà vantés par Misson ; belles fleurs.

Longs et célèbres saucissons à l'ail (*salame dall'aglio*) ; poulet à la véronaise.

Le vin dont buvait Auguste, au rapport de Suétone, est encore estimé; c'est celui de *Val Pollicella*. Virgile le met toutefois au-dessous du vin de Falerne dans ces vers un peu trop parés par l'abbé Delille :

Et quo te carmine dicam,
Rhætica? nec cellis ideo contende Falernis.

« Rhétie, on vante au loin tes vins délicieux ;
Mais Hébé verserait notre Falerne aux Dieux[1]. »

Sous d'autres empereurs, peut-être en aurait-il coûté la vie à quiconque aurait osé ne mettre qu'au second rang, le vin favori de César.

Le vin de Vérone fut aussi loué par Columelle; par Pline, qui le cite comme les délices des tables romaines; par Cassiodore, qui le met au-dessus des vins de Grèce, et en achetait pour son grand et ingrat maître, Théodoric. Le patriotisme de Maffei vante le moderne vin rouge d'Affi, *famaloso*, qu'il transforme plaisamment en *famoso*. Les vins véronais ne se gardent pas au-delà de deux ans et ne supportent pas la navigation, excepté le délicieux

[1] GEORG. *cant.* II.

vino santo, qui, expédié de Venise, fut pris dans une cour d'Allemagne pour du Tokai.

Auberges. — LE GRAND PARIS. — LA TOUR DE LONDRES. — LES DEUX TOURS.

8. — VICENCE.

La robuste population de Vicence atteste la salubrité de l'air et l'excellence du vin. Ce vin, appelé de *Braganza*, se garde et gagne en vieillissant. S'il n'est que de l'année, il se paye 20 sous le fiasque, et 3 ou 4 fr., selon les années qu'il porte. On préfère le rouge au blanc.

Chapeaux de paille fabriqués dans les *Sette Communi*.

Auberges. — LE CHAPEAU ROUGE. — LE DUE RUOTE. — LA STELLA D'ORO.

9. — CITTADELLA.

Bœufs et moutons qui doivent la réputation de leurs chairs à l'excellence des pâturages.

10. — BASSANO.

Bec-figues exquis comme tous ceux de l'Italie. Telle est la délicatesse de ceux de

Bassano, qu'ils se vendent quelquefois jusqu'à 30 sous la pièce. Un Anglais qui ne se doutait pas d'un prix aussi élevé pour de si petites bêtes, et qui ne pouvait s'en rassasier, en eut un jour pour 50 fr.

Asperges estimées et tendres, malgré la blancheur qu'elles doivent à une culture particulière.

Chapeaux de paille renommés, qui, bien qu'un peu plus blancs, rivalisent presque avec ceux de Florence.

Manufacture de porcelaine.

Auberge. — La Lune.

11. — TRÉVISE.

Air sain, eau bonne.

Trévise n'a vraiment de réputation gastronomique que par ses succulentes soupes de tripes cuites dans le jus.

Vins de Conegliano et du Frioul. Les vins du Frioul ont eu leur Redi dans le docteur Posto, poète en dialecte vénitien, dont la pièce *Vin Friulano*, a le feu du beau dithyrambe de *Bacco in Toscana.*

Auberges. — La Poste. — Albergo Reale.

CONEGLIANO.

Air, eau très salubres.

Fruits et légumes excellents, surtout les asperges grosses, tendres, vertes et qui jouissent d'une juste célébrité.

Bons vins rouges de Malanotte et de Tezze très recherchés à Venise; le *marzemino*, très doux, épais, d'un rouge presque noir, ne se garde pas au-delà de l'hiver. Vins blancs des collines qui s'exportent principalement en Allemagne; le meilleur est le *piccolit*, qui a quelque rapport avec le vin de Tokai, d'où provient, dit-on, le plant qui le produit. Le *piccolit* récolté à Conegliano est doux, agréable, tandis que celui du Frioul est fort, spiritueux, presque amer.

Cabinet de lecture qui reçoit les journaux et revues scientifiques, italiens et étrangers.

Auberges. — LA POSTE. — LA CAMPANA.

12. — MESTRE.

La gondole pour aller à Venise coûte 5 fr. 50 cent., y compris la bonne-main.

CHAPITRE VI.

VENISE.

Climat et Hygiène. — La situation de Venise au sein des lagunes, semble devoir rendre l'air humide et vaporeux ; mais, selon notre spirituel compatriote, le docteur Thouvenel, dans son *Climat d'Italie*, cet air est continuellement renouvelé par les vents est et sud-est qui le dépouillent du gaz méphitique. Il parut à Cologne, dès 1694, un livre de Louis Testi pour combattre les préventions élevées contre ce climat, et démontrer sa parfaite salubrité *(Disinganni, ovvero ragioni fisiche sopra l'aria di Venezia intieramente salubre)*. Selon le savant docteur vénitien Valeriano Brera, déjà cité, il est doux, égal, nourrissant quoique sans pesanteur, moins humide même que celui de Milan. Les émanations salines des lagunes créent une atmosphère particulièrement favorable aux personnes atteintes de phthisie pulmonaire, scrofuleuse, tubercu-

leuse ou de dispositions rachitiques, et les bains de mer y sont très efficaces contre ce genre d'affections. Ces bains, qui peuvent être pris l'hiver et continuer le traitement commencé l'été à d'autres bains salins de terre ferme, doivent leurs qualités à la vase et aux algues. La meilleure de celles-ci est le *sphæroceus conferroïdes*, à cause de la quantité extraordinaire de substances gélatineuses qu'elle contient, et de la facilité à l'extraire et à l'avoir toujours fraîche dans ces eaux où elle croît abondamment l'hiver, même dans le grand canal.

Le régime ichthyologique si excellent à Venise, surtout les huîtres et les célèbres *pidocchi* dont il va être parlé; les promenades en gondoles, qui bercent doucement au soleil pendant deux ou trois heures les malades enveloppés de la vapeur marine, secondent merveilleusement l'effet des bains et du climat; et l'agrément de la vie et de la société le complète. L'été seul produit quelques fièvres périodiques communes aux plages maritimes de l'Adriatique et de la Méditerranée, voisines des marais. Les pestes dont Venise a souffert n'ont pas été plus désastreuses que celles de Milan

et de Florence ; et parmi les grandes cités italiennes elle est celle qui souffrit le moins du choléra. L'air est tempéré, et le vent sud-est qui adoucit la rigueur du froid de l'hiver, est surnommé par les Vénitiens « le manteau des pauvres. » Ce climat est réparateur pour les enfants et les vieillards ; mais il paraît moins convenable aux personnes de l'âge moyen, et il produit parfois chez les étrangers un dérangement intestinal. La santé de Venise est généralement bonne ; on y parvient à un âge avancé, et l'on y compte quelques centenaires.

Medecins. — M. ZANINI, encore distingué par ses productions scientifiques et littéraires et son goût éclairé des beaux-arts ; M. HENRI TROÏS, médecin de la cour.

Chirurgiens. — MM. RIMA ; CONSTANTINI ; FABIO, pour les maladies des yeux.

Prix des visites : 3 francs.

Comestibles. — Venise offre aux gastronomes des jouissances vives et variées. Les bœufs venant de Styrie, élevés pour l'alimentation, et qui ne travaillent pas, donnent une viande de qualité supérieure. Le veau de Chioggia est exquis et meilleur que celui de la

terre ferme. La Polésine de Rovigo fournit en abondance de grasses et fines volailles. Le voisinage des marais rend le gibier nombreux, excellent et peu cher. Les bécassines en hiver se donnent pour quatre ou cinq sous de France. Le lièvre est bon ; et le lapin, dédaigné, n'est mangé de personne.

Le poisson de l'Adriatique jouit d'une juste célébrité ; il fournit d'abondants et de délicats tributs à la reine de cette mer. Si les Vénitiens, remarque ingénieusement Addison, étaient bloqués de tous côtés, ils pourraient en quelque sorte échapper à la famine par la quantité de poissons que la mer leur fournit, et qu'on peut prendre au milieu même des rues ; ce qui est un magasin naturel que très peu de villes peuvent se vanter d'avoir. On cite : le magnifique rouget (*triglia*), le premier des poissons de l'Adriatique ; le turbot (*rombo*), déjà loué par Boccace dans sa longue et remarquable lettre au prieur des SS. Apôtres de Florence, où se trouve un tableau si vivant de la maison, du luxe et du train de vie d'un grand de l'époque ; les sardines fraîches (*sardelle*), qu'on a surnommées les ortolans de l'Adriatique,

et qui se mangent grillées et se passent d'assaisonnement : on en donne 20 pour 2 sous ; les soles (*sfoglie*) excellentes ; les petits poissons (*sachette*) ; les gobies (*paganello de mar*), qui ne coûtent que 5 sous la livre ; l'ombrine qui pèse jusqu'à 40 livres, et le thon jusqu'à 500, mais d'ordinaire de 10 à 40. Ce dernier arrive du mois d'août au mois d'octobre ; afin de l'avoir toujours de bonne qualité et d'échapper au danger de sa putridité, la police examine les barques qui l'amènent, surtout lorsque le sirocco en a retardé l'arrivée, et pour peu qu'il soit avancé, elle le fait jeter à la mer. Les huîtres de l'arsenal, énormes, grasses, ne pourraient se manger à la douzaine ; cuites et assaisonnées aux fines herbes, à la vénitienne, elles forment un mets agréable et digestible. Malgré l'horreur de leur nom, on estime encore plus les *pidocchi* (poux de mer) de l'arsenal, sorte de moule fort savoureuse ; mais ils sont assez rares, ils ne se pêchent qu'en juin et juillet, et l'on est quelque peu surpris, au milieu des flots, de les payer aussi cher. Les muges voluptueux pullulent dans la fange des canaux de Chioggia. On en fait d'amples salaisons ; la chair bonne,

tendre, expose, si l'on en mange trop, à des maux de tête et même à la fièvre. Les œufs comprimés, salés et séchés, donnent une sorte de caviar appelé bottargue, très recherché, qui s'accommode avec de l'huile et du citron. La plupart de ces poissons si exquis, et d'autres, tels que le rouget, la sardine, les poux, le turbot, le maquereau, le homard et les huîtres surtout, ont encore le mérite de donner aux malades un bouillon très salutaire.

Les fruits abondants et bons viennent des collines d'Este, de Monselice et de Montagnana.

Il faut se méfier du vin à Venise, parce que souvent il est frelaté. Les mariniers en boivent pendant le trajet, et le remplacent par de l'eau des lagunes, eau insalubre, quoiqu'elle ne manque pas d'agrément et ait un petit goût d'eau de Seltz. Les personnes aisées et précautionneuses chargent un domestique éprouvé de surveiller sur la barque le transport du vin. Les vins de France et d'Espagne, grâce au port franc, arrivent sans payer. Le vin de Chypre véritable coûte au café de 5 à 10 sous le verre; l'ordinaire se paye 34 sous la bouteille, et la première qualité 5 fr. Les autres

bons vins sont le *Val Pollicella* et le *piccolit* de Conegliano et du Frioul dont il vient d'être parlé.

Auberges. — Elles ne sont pas de premier ordre, et l'avis donné précédemment sur le vin n'y sera pas inutile. — L'Europe, qui a une table d'hôte à 3 fr. 50 cent., fréquentée par les Français. — La Lune. — L'Albergo Reale. — Le Lion Blanc. — La Reine d'Angleterre. — Il Vapore. — Le Pèlerin.

Les logements en garni sont peu chers, mais assez négligés. Ils coûtent par mois de 20, 25 à 40 fr. Il existe à l'entrée de la place Saint-Marc un bureau de location où l'on peut s'en procurer. Les personnes qui désirent des appartements plus élégants s'adresseront, soit au magasin d'objets d'art du *Gondoliere*, près des *Procuratie Vecchie*, soit au cabinet de lecture du *Gondoliere*, place Saint-Marc. Il faut, principalement l'été, se loger sur le grand canal, afin de parcourir le soir, en gondole, ce *Corso* liquide, bordé de magnifiques palais de marbre, construits pendant dix siècles par les premiers architectes, et qui, s'il était pavé, serait la plus belle rue de l'univers.

Gondoles. — 50 centimes l'heure ou la course; pour toute la journée 5 fr. 3 fr.

Le voiturin pour Bologne, nourriture et logement compris, 20 fr. par place.

Un bateau à vapeur part le soir trois fois par semaine pour Trieste. Il arrive en sept ou huit heures. Le prix des premières places est de 20 swantziger (17 fr. 40 cent.)

Restaurateurs. — IL CAVALETTO. — IL VAPORE. — IL CAPELLO. — Le cabaret de S. BENEDETTO, aimé des artistes.

Les amateurs de bons poissons et de l'originalité culinaire doivent aller à Quintavalle chez SUR ZUANE, qu'il faut avoir soin de prévenir d'avance. Ils auront là des jouissances que le Rocher-de-Cancale parisien n'effacera point.

Cafés. — Le café se prend perpétuellement et par petites tasses à Venise. Il est supérieur à tous les cafés de la chrétienté, surtout chez FLORIAN. Ce célèbre café était, dans les anciennes mœurs de Venise, une espèce d'institution; il n'a point échappé à sa décadence. Ce café, comme les autres grands cafés de la place Saint-Marc, QUADRI, SUTTIL, etc., fréquentés sans inconvenance, animés par

les dames, reste cependant ouvert toute la nuit, en toutes saisons, et il ne ferme jamais. Florian était autrefois l'homme de confiance, l'agent universel de la noblesse de Venise. Le Vénitien qui descendait chez lui avait des nouvelles de ses amis et de ses connaissances ; il savait l'époque de leur retour, et ce qu'en son absence ils étaient devenus ; il y trouvait ses lettres, ses cartes, et probablement aussi ses mémoires ; enfin, tout ce qui le concernait avait été fait par Florian avec soin, intelligence et discrétion. Canova n'oublia jamais les services plus essentiels qu'il avait reçus de Florian au commencement de sa carrière, lorsqu'il avait besoin d'être connu, et il resta son ami jusqu'à la fin de sa vie. Florian étant alors tourmenté de la goutte qui se portait souvent aux pieds, Canova fit le modèle de sa jambe, afin que le cordonnier pût prendre sa mesure sans le faire souffrir. Cette jambe de limonadier ne me paraît pas faire moins d'honneur à Canova, que son *Thésée ;* il est doux d'estimer l'homme après avoir admiré l'artiste.

Au Môle, café du Fonso. — De la Veneta Marina on jouit d'une charmante vue. —

L'Aurore et l'Albero d'Oro sont les estaminets des jeunes élégants.

Théâtres. — La Fenice. — Apollo. — Saint-Benoit. — Malibran, qui doit son nom à la grande cantatrice, et qui aujourd'hui, théâtre diurne, sert aussi de cirque pour les chevaux. — Saint-Samuel. — Petit théâtre des marionnettes à San-Mosè [1].

Il y a toujours des loges à louer à La Fenice ; il ne faut s'y prendre d'avance que pour les dernières représentations du carnaval.

Le Ridotto à San-Mosè donne l'hiver plusieurs fois par semaine des bals masqués; le reste de l'année, on y expose des panoramas et autres tableaux dits pittoresques. Il a offert récemment le modèle du chemin de fer qui doit en 8 heures emporter de Venise à Milan.

Libraires. — Missiaglia, aujourd'hui le Gondoliere. Cette vaste et intelligente librairie a deux maisons, place Saint-Marc, l'une pour les livres italiens, l'autre pour les livres étrangers et italiens. Indépendamment de ses publications littéraires et artistiques, telles que la *Biblioteca Classicá Italiana*, 100 vol.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. VI, chap. 21.

in-18; la *Biblioteca dell' Ecclesiastico*, 100 vol. in-8.°; les *Siti Pittoreschi e Prospettivi delle lagune venete*, beau volume in-8°.; *L'Anello di sette Gemme*, 1 vol. in-8°; le *Cimiterio di Venezia*, 1 vol. in-8.°; elle a créé le *Gondoliere*. Ce journal, paraissant tous les samedis, a pour rédacteur M. L. Carrer, poète et improvisateur vénitien, dont la jeunesse mérita les éloges de Byron, aujourd'hui critique piquant, judicieux, et qui rappelle Addisson et Gozzi.

— Canciani, pour les livres anciens. — Gnoato.

Cabinet de Lecture, du Gondoliere, place Saint-Marc.

Ateliers. — *Peintres :* MM. Schiavoni; Lipparini; Gregoletti; Duse; Busato; Borsato, pour les tableaux de genre; Viola, paysagiste; Borsa, pour les scènes populaires. — *Sculpteur :* M. Ferrari, fils d'un bon sculpteur, artiste de vingt-quatre ans, de la plus haute espérance, qui annonce à l'Italie un digne compatriote et un héritier de Canova. Une figure de la *Mélancolie*, et surtout un *Laocoon*, même après le groupe antique, ont excité l'admiration universelle.

Magasin de Tableaux des anciens maîtres. — La collection de notre compatriote M. de Civry est au premier rang et présente parfois d'authentiques chefs-d'œuvre, dignes des galeries royales.

— Barbini. — Sanquirico.

Magasins d'objets d'art et de papeterie élégante, du Gondoliere, à l'instar de Susse et de Giroux.

Lithographie. — Bel établissement de M. Gaspari, qui a déjà reproduit trente des plus grands tableaux de l'école vénitienne.

Petites chaînes d'or si estimées pour la finesse du travail et la pureté de l'or; chez Cucchetti et les autres bijoutiers, même les plus petits. Les prix varient selon la délicatesse du travail.

Pharmacies. — Mantovani. — Ongarato. — Galvani. — La pharmacie Mantovani est réputée depuis long-temps pour sa teinture d'absinthe, si stomachique, dont elle exportait jadis en Europe pour environ cinquante mille écus par an, et dont elle fournit encore aujourd'hui toute l'Italie. Les célèbres pilules de Saint-Fosca ou *del Piovano* (du curé), qui ont pour ingrédient principal l'aloès, sont un

laxatif doux et sûr, fort convenable au voyageur. Trois ou quatre suffisent. L'ancienne pharmacie où elles se manipulent est encore à Saint-Fosca. On ne sait trop l'origine de leur seconde dénomination ; peut-être sont-elles de l'invention de quelque curé ; car, en Italie, les curés font aussi un peu de médecine, usage salutaire qu'il serait bon d'imiter, et qui les rend encore plus secourables aux pauvres.

La célèbre thériaque de Venise, qui jadis se manipulait solennellement sur la place Saint-Marc, en présence des magistrats, ce médicament historique, n'a rien perdu de son ancienne supériorité, et les voyageurs ne feront pas mal d'en emporter. Je tiens de M. le docteur Le François, habile médecin de Versailles, qu'une dyssenterie opiniâtre et contre laquelle avait échoué la thériaque préparée dans les premières officines de Paris, a promptement cédé à celle que s'était procurée à Venise, un ami du malade.

L'eau de mélisse, qui se vend à la pharmacie des Capucins du Rédempteur, est un parfum exquis.

Confiseur. — Franceschi, renommé pour sa

délicieuse confiture de pêches (*persegada*), le premier des *dolci* vénitiens, et qui se vend 2 fr. la livre.

Magasins de Soieries et de Nouveautés. — TROPEANI. — CARON.

Couturière et marchande de Modes. — M.me ADÈLE, qui reçoit tous les jolis pompons et toutes les créations de Paris.

Tabacs. — Le tabac et les cigarres vénitiens sont médiocres, mais il y en a d'excellents à Trieste. On peut s'en procurer dans cette ville à la ferme générale par l'entremise d'un ami ou correspondant, et les recevoir par le bateau à vapeur. Ces cigarres de Trieste, vrais la Havane, qui ne coûtent comme les nôtres que 4 sous, doivent décider au voyage certains amateurs.

Perles de Murano. — Les trois manufactures de grosses perles coloriées dont la principale est celle de M. DALMISTRO, gardent mystérieusement le secret de cette fabrication brillante, peu chère, et qui permet à la médiocrité l'éclat et le luxe apparent de la richesse. Les Vénitiens apprirent l'art de la verrerie des Grecs, très jaloux de leur secret, et qui avaient conservé de l'antiquité la tra-

dition de ce travail. Le sable de Tyr, qui donnait la transparence au verre des anciens, put être aussi employé par les Vénitiens, lorsqu'ils firent la conquête des mêmes bords. Depuis quelques années, on a retrouvé et pratiqué à Murano l'industrie de l'*aventurina*, depuis long-temps perdue.

Le port franc a ranimé Venise. La population qui baissait, s'est quelque peu accrue; elle monte aujourd'hui au-delà de 110,000 habitants, et augmente chaque jour. C'est avec une joie extrême que je rétracte les prophéties de malheur prononcées dans les *Voyages*, contre cette belle cité, et qui alors n'étaient que trop vraisemblables. L'importance qu'a reprise l'Orient s'y fait de nouveau sentir; on vient d'instituer une société pour le commerce des Indes; une digue s'élève pour abriter les bâtiments étrangers; enfin, le chemin de fer de Milan, déjà commencé, doit en huit heures faire communiquer Venise avec la plus opulente des capitales de l'Italie.

En attendant ces nouvelles destinées, le port franc a mis les vêtements à un prix modéré; les draps de France et les étoffes anglaises arrivent en quantité, et l'on vient de la terre

ferme, et même jusque de Milan, s'habiller à Venise, où se trouve d'ailleurs un fort bon tailleur, ANTOINE FALLE.

Chasse.

La chasse, belle par le voisinage des marais, s'étend sur tout le littoral depuis Aquilée jusqu'au port ancien et historique de Caorlo, aujourd'hui ruiné. Les canards sauvages et les plongeons abondent. Cette chasse, pour laquelle les Vénitiens étaient très passionnés, formait jadis un des spectacles solennels et joyeux, particuliers à leur pays, et qu'a si bien décrits M.me Justine Renier Michiel.

CHAPITRE VII.

ROUTE DE VENISE A BOLOGNE.

		POSTES.	
De Venise à	Fusine (1)............	1	—
	Dolo...............	1	1/2
	Padoue (2)..........	1	1/2
	Monselice (3).........	1	1/2
	Rovigo (4)...........	1	1/2
	Polesella...........	1	—
	Ferrare (5)..........	2	—
	Malalbergo.	1	1/2
	Argine.	1	—
	Bologne.	1	—

1. — FUSINE.

Le passage en gondole pour cinq milles, de Venise à Fusine, est de 3 *livres autrichiennes* (2 fr. 60 cent.)

2. — PADOUE.

L'air de Padoue est si pur, qu'on y envoie des malades des diverses parties de l'Italie. Cette salubrité, ainsi que l'abondance et le peu de cherté de la vie, contribuent au délaissement de Venise.

Médecins. — MM. ZECCHINELLI; JACOMINI.

Le prix des visites est de 3 fr.; les consultations de 15 à 20 fr.

Comestibles. — Côtelettes de mouton de Monselice, parfumées par les herbes de la montagne que paissent les troupeaux; langues de bœuf salées (*lingue salmistrate*); bonne pâtisserie sucrée (*focaccia*).

Auberges. — L'ÉTOILE D'OR. — L'AIGLE D'OR. — LA CROIX D'OR.

Une diligence part chaque matin pour Venise, et arrive en moins de cinq heures. Le prix est de 6 *livres autrichiennes* (5 fr. 25 c.).

Café. — Superbe café PEDROCCHI, éclairé au gaz, avec un casino. Ce café, construit par l'habile architecte de Padoue, Japelli, et terminé en 1831, a mérité les éloges de Cicognara et du célèbre littérateur et prédicateur Barbieri [1], sans parler du petit poème que lui a consacré M. François Trévisan. Toutes les colonnes, les murailles, le pavé sont de marbre; il n'y a même point de stuc; et si l'on n'était

[1] V. la Lettre de Cicognara à M. Melchior Missirini, de mai 1831, et la Description du café PEDROCCHI, par M. Barbieri, insérée tome VIII de ses *Sermons*.

averti, un tel bâtiment semblerait bien plus devoir être un palais ou un temple qu'un café. La dépense a été de 150,000 fr.; mais un architecte parisien ne s'en serait pas tiré avec un million. Il est vrai que les travaux ont été singulièrement dirigés; il n'y avait là ni de M. le maître maçon, ni de M. l'entrepreneur en menuiserie, en serrurerie, ni d'autres puissances. Il n'y avait que l'architecte, qui commandait le matin, et le maître, homme ferme, intelligent, résolu, qui payait le soir. Cette belle construction, dont les détails mêmes, dont les chapiteaux sont exécutés et finis avec tant de soin, a été, je crois, terminée sans que l'on ait eu à régler un seul mémoire, prodige qui probablement ne s'était point vu depuis le temps

Qu'aux accords d'Amphion les pierres se mouvaient
Et sur les murs thébains en ordre s'élevaient.

Une antique basilique s'est rencontrée en creusant les fondations; une partie des marbres, de la belle espèce du *paronazzo*, a servi pour le pavé et le comptoir de cette boutique de limonadier, tant la vieille grandeur de l'I-

talie se retrouve aux lieux mêmes où on la cherche le moins.

Libraire. — ZAMBECCARI.

Chevaux. — Les amateurs doivent se trouver à la célèbre foire annuelle de la Saint-Antoine de Padoue, au mois de juin. C'est là que se vendent les chevaux de la forte race de la polésine de Rovigo, qui s'exportent jusqu'à Rome, et s'attellent aux lourds et pompeux carrosses des cardinaux.

ARQUA.

Figues excellentes.

Bains de Recoaro.

Ces eaux acidules, fraîches, limpides, à la mode, attirent, de la fin de mai au mois de septembre, jusqu'à 1,500 étrangers. Elles sont efficaces contre les gastrites, les maladies du poumon, les maladies intestinales, l'hystérie, et, selon l'habile docteur Valeriano Brera, elles peuvent même dissoudre les calculs, lorsqu'ils ont pour base l'acide urique.

Il y a un établissement bien tenu et un beau café, où se réunissent le soir joyeusement les riches buveurs d'eau.

Bains de Battaglia.

Les monts Euganéens, célébrés depuis Claudien, Pétrarque, jusqu'à Cesarotti, Foscolo, César Arici et Shelley, abondent en excellentes eaux thermales, dont la chaleur varie de 24 à 80 degrés. Des maisons de bains sont établies à Abano et aux sources de Monte-Ortone, de Saint-Pierre-Montagnone, de Montegrotto, de Saint-Barthélemy, de Sainte-Hélène, près Battaglia. L'élévation de la température est telle, que non seulement les œufs cuisent en peu de minutes dans le petit lac d'Abano, à côté de la source, mais que les aubergistes y plongent les volailles afin de les plumer plus vite, et qu'on peut y dépiler les porcs.

Ces eaux produisent de merveilleux effets contre les débilités et les paralysies des bras et des jambes. L'efficacité de la boue extraite du fond des bassins, est surtout prodigieuse. Cette fange brûlante, et qui garde long-temps sa chaleur, se transporte dans des seaux bien fermés à Padoue, Vicence, Venise, et rend à la vie les membres sur lesquels on l'applique.

A Montegrotto, corruption de *Mons Ægro-*

torum, étaient les anciens thermes où les Romains envoyaient leurs soldats invalides. L'antique et superbe vasque s'admire encore. Telle est la grâce, la poésie du sol italien, qu'une jolie petite plante croît et fleurit au milieu des 58 degrés de la fange sulfureuse de Montegrotto. Cette plante, reconnue pour le *samulus Valerandi* par le docte médecin des eaux, Jean-Marie Zecchinelli, fut présentée par lui à l'Académie de Padoue dans la séance du 12 janvier 1826.

3. — MONSELICE.

Ce gros bourg, dont nous avons vanté le mouton, a encore de l'importance pharmaceutique. Les ruines de son antique château fort fournissent en grande partie les vipères qui servent à manipuler la fameuse thériaque de Venise, déjà citée.

4. — ROVIGO.

Petite ville salubre, abondante.
Auberge. — LA POSTE.

PONTE DI LAGOSCURO.

Monnaies de l'État romain. — Le *baioque*

vaut un peu plus de 5 centimes ; le *paul*, 55 centimes ; le *demi-écu*, 5 pauls, et l'*écu*, 10.

	francs.	centimes.
Pistoles de Pie VI et Pie VII. .	17	27
Demi-pistoles	8	63
Sequin, 1769. Clément XIV et ses successeurs	11	80
Demi-sequin.	5	90

Postes.

Tarif du prix des Courses par Poste.

	baioques.	francs.	centimes.
Pour chaque cheval de tir ou de selle	50	2	62
Au postillon.	35	1	68
Au garçon d'écurie.	5	»	26
Pour un troisième cheval. ou cheval de courrier . .	40	2	08

Quelquefois on donne pour les guides aux postillons, si alertes, des États romains, jusqu'à 5, 6 et même 7 pauls.

5. — FERRARE.

Sans parler de la tête épique des poètes [1],

[1] V. les *Voyages*, liv. VII, chap. 12.

la force, la beauté, la longévité des habitants de Ferrare, prouvent que sa réputation d'insalubrité a été très exagérée. Cette insalubrité, que produisent le voisinage des marais et les eaux stagnantes des fossés de l'ancien château, est corrigée par la vigueur, l'abondance de la végétation, et par le courant d'air que le Pô amène de l'ouest à l'est.

La chère est bonne à Ferrare. On cite : l'esturgeon du Pô, soit au court-bouillon, soit rôti, ou sur le gril ; l'anguille salée de Comacchio ; le caviar d'esturgeon ; le saucisson à suc (*salame da sugo*).

Vin rouge du Codigoro.

Auberges. — Les Trois Maures. — Les Trois Couronnes.

Libraire. — Bresciani.

CHAPITRE VIII.

BOLOGNE.

Climat et Hygiène. — Climat rigide et sec pendant l'hiver, à cause des vents soufflant du nord et des montagnes ; chaud l'été.

Le système des gastrites est né à Bologne, et M. Tommasini avait précédé Broussais. Il est vrai que la situation de la ville au pied de l'Apennin, y rend communes les maladies inflammatoires.

Médecins. — MM. Comelli ; Alessandrini ; Barilli ; Valorani.

Chirurgiens. — MM. Baroni ; Venturoli ; Cavara ; Rizzoli.

Le prix des visites est de 5 francs ; les consultations 20 francs.

Comestibles. — Bologne est une des villes d'Italie où l'on mange le plus et le mieux. Ses saucissons gros et petits *(mortadella e cotichini)* sont européens. Rien de plus succulent que ses potages et surtout les *tor-*

tellini ou *capelletti*, petites pâtes remplies de hachis de graisse de bœuf, de jaunes d'œufs et de parmésan. On fait aussi des *capelletti* avec du hachis de volaille à l'intérieur; mais ils sont inférieurs aux premiers. Le boudin *(cervellato)* mêlé de raisin sec et de pignons, est excellent. La grosse anguille de *Comacchio* marinée, dite *cazzotto*, forme un bon mets de carême. Le solide *coppo*, fait à merveille par les paysans et composé de lait, de sucre et de jaunes d'œufs, se mange pendant le carnaval, très joyeux à Bologne. Le *lattemiele* est une crême fouettée, très délicate, très légère.

La pâtisserie est populaire : les *zalettini*, gâteaux faits avec de la farine de maïs, du raisin sec et des pignons; les *fritelle*, beignets de riz et de raisin sec; les *castagnacci*, de farine de châtaignes, délices des petits garçons, et qui se vendent dans les rues, sont très friands.

La terre *del Cattu* est une pastille d'un goût agréable et fort.

On estime beaucoup les rosolios de Bologne, surtout ceux à la rose, à la menthe; le *latte di vecchia*, le *perfetto amore*, ainsi que le ra-

tafia et le marasquin très bons, quoique ce dernier ne jouisse point à l'étranger de la réputation de celui de Zara.

Bologne a été surnommée la *Docte* et la *Grasse*. Les *Voyages* traitent de ce premier mérite [1]; il ne peut être ici question que du second. Ses fertiles collines, outre les noix, les melons et toutes sortes de fruits, produisent encore ce raisin doré, appelé poétiquement raisin du Paradis *(uva paradisa)*, que l'élégant Père Roberti a cité dans ses agréables lettres. Ce raisin, dont la peau solide ne se ride qu'en mars ou avril, qui se mange au théâtre dans les loges, pendant le carnaval, peut braver l'hiver et les voyages. Misson, pendant deux mois d'hiver à Venise, l'année 1688, en avait mangé d'une fermeté et d'un goût admirables. Le sénat bolonais en faisait chaque année un présent à l'empereur Charles VI. Le prince Eugène de Leuchtemberg, qui avait la jouissance du domaine de Galiera, érigé en apanage pour sa fille aînée Joséphine par Napoléon, recevait deux fois l'an, à Munich, un envoi de ce raisin. Il était expédié

[1] V. liv. VIII, chap. 1 et 2.

par l'intendant, dans une sorte de fourgon assez semblable à nos voitures de déménagements, et dans lequel étaient placées des caisses disposées comme celles où se mettent les robes et les chapeaux des dames en voyage. Ce fourgon traversait ainsi à grands frais les Alpes, et le prince à Noël et à Pâques, offrait à la famille royale son raisin, dont l'apparition dut la première fois sembler miraculeuse.

Vins. — Les vins récoltés sur les collines sont forts et d'assez bonne qualité; mais ils ne se gardent pas long-temps, à cause de la mauvaise habitude de les allonger avec de l'eau dans la cuve.

Auberges. — SAINT MARC. — ALBERGO REALE. — LE PÉLERIN BLANC. — LA PENSION SUISSE.

Cafés. — LA BARCHETTA. — LE CAFÉ SUISSE.

Théâtres. — DEL COMUNE. — CONTAVALLI. — DEL CORSO[1].

Libraires. — MASI. — RUSCONI.

Atelier. — M. BARUZZI, sculpteur.

Marchands de Gravures. — ZECCHI. — CAVALLI.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. VIII, chap. 11.

Marchandes de Modes. — M.mes BALESTRI. — CROFFI. — CORELLI.

On ne peut se dissimuler que Bologne, jadis célèbre par ses fabriques de gaze et de crêpe, n'ait aujourd'hui perdu une partie de sa supériorité dans cet article.

Chiens. — L'amateur de chiens regrettera de ne plus trouver trace à Bologne de ces chiens, renommés dans le moyen-âge, qui étaient dans les armes de la ville, et auxquels il est fait allusion dans l'orgueilleuse épitaphe du roi Ensius, fils de l'empereur Frédéric II, mort captif des Bolonais :

Sic cane non magno sæpe tenetur aper.

Ces chiens étaient de l'espèce des carlins qui portent encore dans le pays le nom de *bolognini*. Ils ont disparu comme ceux de la race antique de Malte, qui remontait à Varron, et qui déjà manquait en 1777, lors du voyage du comte de Borch.

Bains de la Porretta.

Une bonne route conduit aux eaux thermales et minérales de la *Porretta*, quoique cachées dans un des plis rocheux de l'Apen-

nin. Le site, abrité, jouit d'un air tempéré et doux malgré son élévation; et l'illustre Vacca disait qu'il n'y avait point en Europe de lieu plus favorisé par la nature. Les nombreux malades que ces eaux toujours justement célèbres attirent, sont bien logés, et s'y guérissent des maladies cutanées, glanduleuses, angineuses, intestinales, de la syphilis et des gastrites.

Une partie des bains est brillamment éclairée par le gaz extrait des eaux; et c'est le cordonnier Spiga qui a le premier imaginé et commencé cet éclairage naturel, ainsi que le constate l'inscription qui doit éterniser le nom du chimiste-artisan.

MODÈNE, PARME, MANTOUE.

		POSTES.	
De BOLOGNE à	la Samoggia.	1	1/2
	MODÈNE (1).	1	1/2
	Rubiera.	1	—
	REGGIO (2).	1	—
	S. Ilario (3)	1	—
	PARME (4).	1	—
	Brescello.	2	—
	Guastalla.	1	—
	Borgoforte.	2	—
	MANTOUE (5).	1	—
	Castellucio.	1	—
	Bozzolo.	1	1/2
	Piadena.	—	3/4
	Cicognolo.	1	1/4
	CRÉMONE (6).	1	—
	PLAISANCE (7).		
	Fiorenzuola.	2	—
	Borgo S. Donino.	1	—
	Castelguelfo.	1	—
	PARME.	1	—

1. — MODÈNE.

Monnaies du duché de Modène. — *La livre modénaise* vaut 38 centimes $^{39}/_{100}$. Elle se divise en 20 sous, et le sou en 12 deniers. Tou-

tes les monnaies d'or et d'argent ont cours dans le duché; mais les francs et les livres du Piémont et de Parme sont les moins sujets à perte.

Postes.

Tarif du prix des courses par poste.

	Liv. de Mod.	sous.	francs.	cent.
Pour deux chevaux. .	14	6	5	50
Au postillon. . . .	3	18	1	50
Au garçon d'écurie. .	»	11	»	25
Pour une voiture couverte.	3	»	1	15
découverte.	1	11	»	60

A Modène, l'hiver est rude et l'été très chaud.

L'eau pure, salubre, s'obtient depuis longtemps par le même procédé que celui de nos puits artésiens. Tout habitant qui veut établir chez lui une fontaine d'eau vive, n'a qu'à creuser le sol jusqu'à soixante pieds; là se rencontre une couche argileuse qu'il suffit de percer avec une vrille: aussitôt l'eau jaillit, remplit le puits et forme une fontaine qui ne tarit point.

A peu de distance de la porte de Bologne.

est une fontaine que fréquentent avec succès au printemps les jeunes filles atteintes des pâles couleurs. Cette fontaine s'appelle l'*Aubersetto*. Ce mot et celui de *rua*, donné à plusieurs rues de Modène, montrent, ainsi que d'autres, l'analogie du patois modénais avec le français. Ce patois et son accent se rapprochent particulièrement de l'auvergnat : un savant modénais, réfugié à Paris, m'assurait qu'il était presque entendu de son porteur d'eau, natif de Saint-Flour.

L'eau dite *Morcali*, ainsi appelée du médecin qui l'a découverte, est purgative, et donne un sel égal à celui d'Angleterre.

Comestibles. — Délicats pieds de cochon garnis *(zampone)*, presque rivaux des saucissons de Bologne et qui s'exportent au loin.

Très bonnes pâtisseries sucrées *(spongate)*. Couronnes d'une sorte de pain d'épice, excellentes *(pani speziali)*.

Vin rouge de la montagne de Modène *(vino tosco)*. Vin de Sorbara qui se rapproche du Bordeaux, mais qui perd de sa force en vieillissant, et, comme la plupart des vins d'Italie, ne supporte point le voyage de mer. Vin blanc de la Montagne *(trebbiano)*, chanté comme

excellent par Laurent-le-Magnifique, dans son petit poème de la *Caccia al Falcone* [1].

Très agréable rosolio *(rinfresco)*, rosolio *di garofolino*, rosolio *cordiale* de chez MELLINI.

Auberges. — ALBERGO REALE. — SAINT MARC. — LE PÉLERIN.

Libraires. — BAVUTTI. — VINCENZI ET COMPAGNIE.

2. — REGGIO.

Bon laitage, tourte de lait caillé et d'herbes *(erbazzone)*.

Vin blanc sucré de Scandiano.

Auberges. — LA POSTE. — IL MONTONE. — IL GIGLIO.

3. — S. ILARIO.

Monnaie du duché de Parme. — Elle est la même que celle de France. L'ancienne *livre*, encore en usage, vaut 25 cent. Le *sequin* vaut 11 fr. 95 cent.; la *pistole* de 1784, 23 fr. 01 cent.; les *pistoles* de 1786 à 1791, 21 fr. 91 cent.

Postes.

Le tarif est le même que celui du royaume

---

[1] V. chap. XI.

Lombard-Vénitien[1], à l'exception des postes de *Fiorenzuola* à *Crémone*, et de *Castel San-Giovanni* à *Pavie*, qui se payent 7 fr. 60 cent.

4. — PARME.

Air humide sans insalubrité, et tempéré. Le thermomètre descendit toutefois en janvier 1830 et en décembre 1835, à 11 degrés, et il monta en août 1830 et en juillet 1832, jusqu'à 29.

Les maladies qui prédominent sont : les catarrhes, les hépatites, les angines, les rhumatismes et l'étisie.

Médecin. — M. Tommasini, le premier médecin de l'Italie, professeur à Parme, sa patrie.

Chirurgien. — M. Rossi, aussi professeur, opérateur très habile.

Comestibles. — Fromage célèbre, dit de Parme, quoique fait dans la campagne de Lodi.

Excellent jambon (*spalla di San-Secondo*), cuit dans le vin, avec de la cannelle et d'autres épices. La *boudiala*, saucisson, n'est pas moins considérée à Parme, que la *mortadella* à Bologne.

---

[1] V. chap. II.

Bon poisson du Pô. Truites des quatre fameux et redoutables torrents du duché de Parme.

Melons et champignons abondants et pour rien.

Vins estimés, parmi lesquels le *marzemino*, vin doux, liquoreux; la malvoisie, le *vino santo* et le muscat.

Auberges. — L'ancienne auberge du PAON, indiquée par tous les itinéraires, est fermée depuis un an. La première auberge aujourd'hui est la POSTE. — On est assez bien à L'ÉCREVISSE.

Libraire. — VINCENZI.

Imprimerie de BODONI [1].

Graveur. — M. TOSCHI, un des premiers graveurs de l'Europe, auquel on doit les belles traductions du *Portement de Croix*, dit *Spasimo de Sicile*, par Raphaël, et de *l'Entrée d'Henri IV* à Paris, par notre Gérard qui l'avait choisi. Les acquisitions, faites dans l'atelier de M. Toschi, deviendront pour les étrangers opulents un des plus précieux et des plus agréables souvenirs de leur voyage d'Italie.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. IX, chap. 11.

5. — MANTOUE.

L'air de Mantoue a été très purifié depuis le rétrécissement du marais qui l'environne et la défend; l'eau est devenue plus haute et plus courante; mais l'été n'est pas resté sans quelque insalubrité.

Le champ de Mélibée produit encore d'assez bonnes poires; mais le vin de son crû est aujourd'hui détestable.

Auberges. — Le Phénix. — Le Lion d'Or. — L'Aigle d'Or. — La Croix Verte.

6. — CRÉMONE.

Comestibles. — Moutarde renommée. Cette *mostarda* est une exquise confiture de fruits candis avec un peu de graines de moutarde. Fromages tendres et excellents. Le *scarpazzone* est un lait caillé gras et délicat. Bon nougat (*torrone*).

L'artiste chercherait vainement aujourd'hui, à Crémone, quelque luthier successeur de Stradivarius. Malgré les reproches de l'auteur bienveillant des articles d'une revue anglaise, *l'Athenæum*, sur l'omission dans les

Voyages, des fabriques de violons de Crémone, il n'y en a plus trace aujourd'hui, et Paganini dut trouver ailleurs le Stradivarius, instrument de sa gloire et de ses prétendus sept millions.

Auberges. — La Colombina. — L'Albergo Reale. — Le Chapeau.

7. — PLAISANCE.

C'est en vain qu'on chercherait à Plaisance les mets et les vins exquis dont abondaient ses festins dans le moyen-âge, ainsi que les riches, les éclatantes et même assez scandaleuses parures des dames de la même époque. Mais cette ville déchue, ruinée[1], a vu naître, elle possède le plus spirituel, le plus élégant prosateur de l'Italie contemporaine, Pierre Giordani, et c'est là aujourd'hui sa seule illustration, sa seule joie.

Auberges. — Saint Marc. — Albergo d'Italia. — La Croix Blanche.

---

[1] V. les *Variétés Italiennes. — Des Fêtes, des Jeux populaires et du Luxe de l'Italie au moyen-âge;* et les *Voyages,* liv. IX, chap. 25.

CHAPITRE X.

ROUTE DE BOLOGNE A FLORENCE.

	POSTES.	
De Bologne à Pianoro.	1	1/2
Lojano.	1	1/2
Filigare (1).	1	—
Covigliaio (2).	1	—
Montecarelli.	1	—
Cafagiolo.	1	—
Fontebuona.	1	—
Florence.	1	—

1. — FILIGARE.

Monnaies du Grand-Duché de Toscane.

La livre toscane vaut.	» f.	84 c.
La *crazia*.	»	07
Le paul.	»	56
Deux pauls..	1	12
Cinq pauls.	2	80
Francescone ou dix pauls. . . .	5	61
Ruspone ou trois sequins au lys. .	36	04
Un sequin au lys.	12	01
Demi-sequin.	6	00
Sequin à l'effigie.	12	00
Rosine.	21	54
Demi-*rosine*.	10	77

Postes.

Tarif du prix des courses par chaque poste.

	Pauls.	Francs.	Cent.
Pour deux chevaux. . .	10	5	60
Au postillon.	3	1	68
Au garçon d'écurie. . .	½	»	26
Pour un troisième cheval ou cheval de courrier.	4	1	94

On peut faire plomber ses effets à la douane, moyennant trois à cinq francs par voiture.

2. — COVIGLIAIO.

Bonne auberge, à la Poste.

CHAPITRE XI.

FLORENCE.

Climat et Hygiène. — Hiver humide par les brouillards, et froid ; été brûlant. Le thermomètre monte jusqu'à 29 degrés ; mais l'air alors est très salubre, et il n'y a pas de serein. Aussi le célèbre médecin Cocchi disait qu'il était impossible de vivre à Florence l'hiver et d'y mourir l'été. Ce climat a toutefois éprouvé quelque variation l'hiver depuis la coupe d'une grande partie des bois de sapins qui couvraient l'Apennin et le mont *Morello*, distant de deux lieues de Florence. Il est aujourd'hui comme ailleurs humide par le vent du sud, froid par le vent du nord, et beau quand il n'y a point de vent. Les étrangers doivent se bien couvrir lorsqu'il y a du vent, car Florence réunit alors plusieurs sortes de climats opposés. Le *Lung'Arno* a la douce température de Nice, tandis que dans les autres quartiers l'atmosphère varie tellement, qu'elle devient redou-

8.

table même aux indigènes. De là naissent les maux de gorge et les maladies de poitrine.

La seule eau potable de Florence est fournie par la fontaine peu abondante de la place Sainte-Croix; par celle du palais Pitti, qui vient de Montereggi, au-dessus de Fiesole, ainsi que par les puits artésiens de la place Sainte-Marie-Nouvelle et de Saint-Marc, eau bonne, légère, mais qui ne jaillit point et ne vient qu'avec la pompe. La population boit l'eau insalubre et tartreuse du puits de chaque maison, qu'elle ne cherche même point à corriger par l'introduction des fontaines filtrantes, et qui produit le teint plombé et les maladies de foie des habitants.

Eau minérale *del Tettucio*, qui se vend chez les pharmaciens, agréable et purgative.

Médecins. — MM. Betti; Punta; Romanelli; Bussolini; Gallizioli.

Chirurgiens. — MM. Mazzoni; Andreini; Zannetti; Biagi.

Médecin anglais. — M. Playfair.

Les Florentins payent par visite au médecin de la maison 5 pauls, au médecin appelé extraordinairement, 10. Le prix des consultations est de 20 pauls.

Comestibles. — La chère de Florence est abondante et délicate. Le veau, la chair d'agneau, la volaille, sont excellents, ainsi que l'esturgeon, l'ombrine, les huîtres, le thon, les anchois et les ragnoles qui viennent de l'étang de Biguglia, en Corse. Le beurre vendu à la cascine du grand-duc, très frais, porte encore pour estampille les boules (*palle*) des Médicis. Le jambon (*prosciutto*) du Casentino passe pour le premier de l'Italie.

La Toscane produit diverses sortes de champignons estimés, et qui se trouvent en quantité au marché de Florence. On distingue la morille (*spugniolo*); le savoureux hydne blanc (*steccherino*); le délicat agaric (*cicciolo*); le salubre mousseron (*prugnolo di maremma*); la fine, blanche oronge (*cocolla bianca*), et surtout la superbe oronge (*novolo ordinario*).

L'excellent raisin, rouge, blanc ou noir, à grosses et longues grappes, dit *pergolese*, des grandes treilles sur lesquelles il vient, et dans les anciens auteurs florentins *brumeste*, est le *brumaste* antique, qui tirait son nom du mot grec signifiant *mamelle de vache*. L'analogie a été savamment reconnue par le grand agronome bolonais du XIIIe siècle, Pierre Cres-

cenzi, dans son *Traité d'Économie rurale* (*Opus ruralium commodorum, libri XII*); et par l'agronome florentin du XVI.e siècle, Victor Soderini, dans le *Trattato della Coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare*. Le *pergolese* se récolte trois fois l'année, en septembre, novembre et janvier. Cette dernière vendange ne donne point de vin; l'on choisit les grappes bonnes à manger; le reste sert à faire l'*agresto*, liqueur blanche, acide, employée dans la cuisine comme le jus de citron. On fait encore sécher ce raisin au four ou au soleil.

Les pêches, les fraises et les figues sont délicieuses. M. Cooper recommande, comme une recherche et un progrès gastronomique, de prendre à Florence, après la soupe, une de ces figues fraîches, mais une seule, car une deuxième gâterait tout l'effet de la première, qu'il met au-dessus du vin de Madère offert aussi à Paris, comme apéritif, après la soupe. Il ne faut point s'épouvanter, comme le recommande M.me Starke, des plats doux et des sucreries à la fleur d'orange, parce que celle-ci ne serait qu'une distillation de feuilles de lauriers. La fleur d'oranger abonde à Florence, et il n'y a aucun motif pour la ménager. Les

mets véritablement dangereux sont ceux qui ont le goût de l'amande amère, où la falsification indiquée se réalise par l'emploi du laurier-cerise, poison actif, qui produit de violentes coliques.

Vins. — Vin rouge (*aleatico*) très fort, capiteux. Vin blanc très stomachique, dit *vermout*, infusé d'absinthe.

Les Dominicains de SAINT-MARC, dont la pharmacie n'est pas moins renommée que celle de Sainte-Marie-Nouvelle [1], vendent de petits sacs contenant les drogues nécessaires à mêler dans une certaine quantité de vin blanc, et qui en font un excellent vermout. Le *vino santo* et le *moscadello*, autre sorte de vin blanc, sont très sains et très recherchés. Le prix varie de 3 à 4 pauls le fiasque, d'environ deux bouteilles.

Il se détaille dans plusieurs palais, des vins du crû des maîtres à un paul (11 sous) le fiasque [2]. C'est rendre service aux gourmets que de leur indiquer les palais où se trouvent véritables ces agréables vins de Toscane, si bien chantés par Redi. Plusieurs valent mieux au-

---

[1] V. ci-après, pag. 101.

[2] V. les *Voyages*, liv. X, chap. 15.

jourd'hui qu'au temps du poète; la manière de les faire a été perfectionnée par les propriétaires, qui ont introduit les méthodes de France. Ils se gardent et supportent l'exportation, dont la plupart des vins d'Italie passaient autrefois pour incapables.

Le *Chianti* se vend chez le baron RICASOLI [1]; le *Pomino*, chez M. QUARATESI; le *Carmignano*, chez MM. ALBIZZI, MASELLINI et l'évêque de Fiesole; le *San-Martino*, chez M. RICCARDI et les héritiers VENTURI; le *Montisone* ou *Antella*, chez MM. TORRIGIANI et MANELLI; le *Villamagna*, chez MM. PERUZZI, LAPI et ALBRUCK.

Auberges. — * SCHNEIDERFF. — * M.me HOMBERT. — * L'ARNO. — HÔTEL D'YORCK. — LES ARMES D'ANGLETERRE. — LES QUATRE NATIONS. — LA FONTANA.

Agréable villa de M.me HOMBERT sur les bords de l'Arno, à quatre milles de Florence, où se louent des appartements garnis avec ou sans la nourriture.

Les Florentins prennent des pensionnaires. Un logement propre et une bonne nourriture reviennent à moins de 100 francs par mois.

---

[1] V. ci-après, chap. XVI, sur le *Chianti*.

Une chambre garnie seule coûte 15 francs. Des appartements se louent aussi dans les palais. M. Cooper occupait un beau logement meublé au premier, composé de dix pièces sans les offices, moyennant 60 dollars (325 francs) par mois. Au palais San-Clemente, on prend 30 sequins (360 francs) pour un bel appartement avec jardin ; au palais Corsi, 30 sequins et moins pour plusieurs mois. L'ancien palais de la reine Caroline Murat, si bien situé sur le bord de l'Arno, vient d'être transformé en vaste maison garnie qui porte le simple nom d'Hôtel Murat. Le casin Eynard, avec jardin, se loue par mois 50 sequins ; une des deux maisons du grand jardin Torrigiani, 80 ; l'autre, 50 ; une des deux maisons Peruzzi, *in via San-Sebastiano*, avec grand jardin, 60 ; l'autre, avec petit jardin, 30 ; une maison du palais Strozzi, avec jardin, 60. Les prix de la saison d'hiver, comme on dit en Italie, baissent presque de moitié pour la saison d'été. La vaisselle et la batterie de cuisine font ordinairement partie du loyer. On doit se procurer le linge et l'argenterie, qui, pour une famille nombreuse, coûtent à peu près 5 sequins par mois.

Voitures. — Elles se payent 2 pauls la pre-

mière heure, 1 paul les suivantes; par jour 20 pauls, 10 la demi-journée, et au mois 30 *francesconi* (168 fr. 30 c.). Dans un budget florentin, la voiture à soi ne revient par année qu'à 315 *francesconi* (1,735 fr.), cocher, bêtes et carrosse compris.

La diligence qui mène à Pise et à Livourne coûte 25 pauls. On peut encore s'arranger avec un voiturin pour faire rapidement la même route ; car ce voiturin déroge à son ancienne lenteur; il relaye trois fois et arrive en huit ou neuf heures. On fera bien de stipuler qu'il ne changera point de voiture. Le prix est par place de 8 à 10 livres florentines, à peu près 8 fr., outre la bonne-main (*buona-mano*) du cocher, d'environ 5 pauls. Le voiturin qui ne relaye point prend pour Pise 5 francs.

Restaurateurs. — DURAND, restaurant à la française. — VIGNA. — Les autres restaurateurs de Florence forment, par leurs noms, une sorte de firmament : ils s'appellent LA LUNE, LE SOLEIL et L'ÉTOILE. On dîne encore copieusement et à un bon marché incroyable (de 1 à 2 pauls) chez NICCOLINO, réputé pour ses *raviuoli* (boulettes de pâte et d'herbes), et surnommé LE PETIT SCHNEIDERFF.

Cafés. — Ils représentent assez bien la douce civilisation, la facile sociabilité du pays. On y voit des personnes à voiture prendre le chocolat ou des glaces à côté d'hommes et de femmes du peuple.

Le café Donin, à l'instar de ceux de Paris, est le plus élégant de Florence. On y vend aussi de très bons sirops, des vins de France, et de la bière et des liqueurs d'Angleterre. M. Donin fait annuellement un voyage dans ces deux pays; son industrie est une sorte de patriotisme, puisqu'il met Florence, en ce qui le concerne, au niveau des jouissances de Londres et de Paris. Près de Donin, se tiennent les jeunes Florentines qui offrent gracieusement aux voyageurs et jettent dans les carrosses, les jolis bouquets qui justifient et soutiennent la réputation de Florence, la ville des fleurs. Les giroflées du jardin de Boboli passent pour les plus belles de l'Europe. Ce goût des fleurs s'étend aux dernières classes. Presque toutes les espèces exotiques, cultivées à Londres, à Paris, en Belgique, se retrouvent sur les étalages des fleuristes placés dans les rues.

— Il Bottegone, place du Dôme, est le plus

renommé pour les glaces, qu'à Florence on va prendre au café, même pendant l'hiver. — Café du Palazzo non finito. — Le café d'Hébe, le café Suisse et deux ou trois autres, commencent à tenir les déjeûners à la fourchette et donnent à souper.

Un rafraîchissement exquis de Florence est l'orgeat (*orzata*) avec un filet de l'alkermès distillé par les Dominicains de Sainte-Marie-Nouvelle, dont il va être parlé.

Peppini, outre de bonnes épiceries, tient un grand assortiment de vins nationaux et étrangers; il a de l'excellent *aleatico* et du vin de Montepulciano[1]: il prépare aussi des sauces d'anchois et autres articles gastronomiques à la manière anglaise.

Théâtres. — La Pergola. — Il Cocomero. — Il Teatro Nuovo. — Alfieri. — Goldoni. — Piazza Vecchia. — Borgo Ognissanti. — Arena Goldoni, théâtre diurne. — La Carconia[2].

Libraires. — Piatti. — Molini. — Lemonier. — Ricordi, pour la musique.

---

[1] V. ci-après, chap. XVI.

[2] V. les *Voyages*, liv. X, chap. 22.

Cabinet Littéraire et Scientifique de M. VIEUSSEUX [1].

Ateliers. — *Peintres :* MM. BENVENUTI ; SABATTELLI ; BEZZUOLI ; NENCI ; MUSSINI. — *Sculpteurs :* MM. BARTOLINI, sculpteur européen, surtout pour les bustes [2]; BAZZANTI ; COSTOLI ; POZZI ; SANTARELLI. — *Graveurs :* MM. GERI-PERFETTI; LASINIO ; LORENZI, artiste sourd-muet, dont l'infirmitére hausse le talent.

Grand magasin de M. BARDI, éditeur de la galerie Pitti, où se trouvent l'œuvre de Raphaël Morghen et toutes les plus belles gravures modernes.

Magasins d'Albâtre. — PISANI. — BAZZANTI. — BONELLI.

Magasin de Porcelaine. — Dépôt des agréables produits de la manufacture du marquis GINORI, la principale de l'Italie [3].

Tabletier. — PRINOTH, le *Petit-Dunkerque* de Florence.

Marchand de Soie. — BURGAGNI.

Magasin de Chapeaux de Paille. — GONIN.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. X, chap. 8.

[2] V. les *Voyages*, liv. X, chap. 14, 20; et liv. XI, chap. 3.

[3] V. les *Voyages*, liv. XI, chap. 4.

Le prix est indéterminé. Tel de ces chapeaux qui compte au-delà de 160 tours, revient à 1,500 francs, et même à 2,000 francs; alors cette somme ne représente pas la valeur réelle, et le vendeur profite de la rareté et de la perfection du travail. Pour 100 francs on a un chapeau commun, qui paraîtrait beau à Paris et qui s'y payerait plus du double. D'après le récent et l'instructif *Voyage* de M. Fulchiron, *dans l'Italie Méridionale*, qui ne se vend pas [1], l'exportation des chapeaux de paille en France et principalement à Paris, s'élevait pour 1837, à 577,076, ainsi divisés : 443,359 à 3 francs la pièce, et 133,717 au prix moyen de 15 francs, dont la valeur était de 3,335,792 francs. L'exportation totale en 1836, avait donné 4,600,000 fr., produit normal des exportations de cette industrie si utile, puisque la matière première n'est d'aucune valeur et qu'elle acquiert tout son prix de la main-d'œuvre. « Comment, remarque M. Fulchiron, une culture et une industrie si faciles, n'ont-elles pas été introduites en Provence

---

[1] Lyon, imprimerie de DUMOULIN, RONET et SIBUET, pag. 66 du tome I.er, le seul publié.

et en Languedoc, dont le climat est le même que celui des États toscans? Le tenter serait un acte patriotique. »

Pharmacies. — FORINI [1]. — GIUNTINI. — PULITI.

Parfumeurs. — RAMBERT. — LAMBERT-COUTURE. Ce dernier vend aussi des vins et des liqueurs de France, et tient tout ce qui concerne les ouvrages des dames comme notre *Père-de-Famille.*

Les essences distillées par les Dominicains de SAINTE-MARIE-NOUVELLE jouissent d'une juste célébrité. L'alkermès s'exporte par tout l'univers. L'eau de miel *(acqua di mele)* est un spiritueux agréable et fortifiant. La poudre d'iris, fleur indigène en Toscane, unique par l'agréable et le salubre parfum qu'elle communique au linge. est encore recherchée pour la toilette des dames et la peau.

Le chocolat de la pharmacie de SAINTE-MARIE-NOUVELLE, passe pour le meilleur de Florence et s'exporte aussi. Cette ville est la première en Italie où il fut introduit par un

---

[1] V. sur l'Apothicairerie à Florence, les *Voyages*, liv. X, chap. 13.

de ses citoyens. François-Antoine Carletti, jeune et ardent voyageur, mort à Macao, le 20 juillet 1598, à peine âgé de ving-quatre ans.

Tapissier-Lampiste. — Buonajuti, très intelligent, comme plusieurs de ses confrères des grandes villes d'Italie, pour l'entreprise des bals et des fêtes.

Marchand de Nouveautés. — Quadri.

Marchandes de Modes. — Les sœurs Besançon.

Couturière. — M.me Casaglia, couturière de la cour, à la mode.

Tabacs. — Lorsque Turcaret propose à la baronne de donner au chevalier une direction en province, elle répond « que son cousin est homme de qualité, et que ces sortes d'emplois ne lui conviennent point. » Au moment de la révolution, il n'y avait plus de Turcaret parmi les fermiers-généraux ; plusieurs étaient distingués par les agréments de l'esprit, la magnificence et les encouragements qu'ils accordaient aux lettres et aux arts. Quand Napoléon créa les droits-réunis, il ordonna au directeur-général d'accorder les emplois principalement aux parents de ses généraux et aux émigrés rentrés. Il fallait presque à

cette époque pour être placé, faire preuve de plusieurs quartiers. Depuis deux ans, M. le comte Anatole Demidoff a obtenu la ferme des tabacs de Toscane, et il y a introduit des améliorations. Ses cigarres, dits *la Havane*, sont assez bons et ne coûtent la pièce que 6 *quattrini* (8 centimes). Il y en a d'inférieurs encore à meilleur marché.

Bains. — Bains magnifiques, rue *Sant-Apostolo*, chez Peppini, non loin des anciens thermes romains. Le prix avec le linge n'est que d'une livre toscane (80 centimes). Pour trente cachets, 20 livres.

Chasse.

Le goût, la passion de la chasse est antique en Toscane. Deux grands vases étrusques de la galerie Corazzi de Cortone, offrent des chasses au cerf et au sanglier, et plusieurs statuettes représentent des chasseurs. Le Dante était un oiseleur infatigable; il a pris fréquemment d'admirables comparaisons de la chasse à l'oiseau :

« Comme un faucon qui sort du chapeau, remue la tête et s'applaudit de ses ailes, se montrant prêt et se faisant beau. »

Quasi falcone ch'esce di capello
Muove la testa e con l'ale s'applaude,
Voglia mostrando e facendosi bello[1].

Il semble toutefois s'accuser ingénument de cette faiblesse dans ce beau vers du *Purgatoire :*

« Comme fait d'ordinaire celui qui perd sa vie après ces petits oiseaux. »

. . . . . . *Come far suole*
Chi dietro all'uccellin sua vita perde[2].

L'équipage de chasse des riches marchands florentins du XIV.e siècle était presque royal. Ange Pandolfini, l'illustre auteur du *Governo della Famiglia*, traité à la fois de philosophie, de politique et manuel de la maîtresse de maison, rapporte que les parties de chasse de ses fils se composaient de quinze à vingt cavaliers, sans compter les gens à pied qui menaient la meute. La chasse au faucon *(la Caccia al Falcone)* est le sujet d'un joli poème de Laurent-le-Magnifique. Il a en huit vers consacré la mémoire de vingt-cinq de ses chiens, parmi lesquels son vieux *Buontempo :* la

---

[1] PARAD. *Cant.* XIX, 34.
[2] *Cant.* XXXIII, 3.

chasse se termine par d'abondantes libations de vin blanc :

Pare trebbiano il vino, sendo cercone,
Si fa la voglia le vivande buone.

Comme de nos jours, l'*aleatico* arrose les petits oiseaux pris à la chasse aux filets, dite *paretaio*, et mangés sur place.

Telle était la passion des Florentins pour ce plaisir, qu'au XVI.e siècle ils se formaient en nombreuses compagnies de chasseurs sous les noms parfois bizarres d'*Uniti*, de *Risoluti*, de *Disperati*, de *Piattelli* et de *Piacevoli*. Ces compagnies avaient leurs costumes, leurs statuts, leurs dignités ; la chasse y créait l'égalité, car les simples artisans étaient admis, et les associés s'élevaient jusqu'à 2,000. Les deux plus célèbres furent les *Piattelli*, qui devaient leur nom à ce que le fondateur Pino, fabricant de balances, et ses joyeux compagnons mangeaient au même plat; et les *Piacevoli*, compagnie dissidente sortie de la première. Le défi (*Disfida di Caccia*) porté par celle-ci aux *Piattelli*, est le sujet d'une curieuse et élégante narration de Jules Dati, de la noble et docte famille florentine de ce nom. Parmi les *Piace-*

voli, on remarque un Pierre Guichardin, neveu de l'historien, élu abatteur de gibier (*tirammanzi*), et surtout un descendant de Machiavel, Alexandre, passé par dépit des *Piattelli* aux *Piacevoli*. Ce Machiavel, grand chasseur, qui ne s'en tenait pas, comme son immortel ancêtre Nicolas, à la chasse aux gluaux [1], fut élu un des *Capocaccia*, et il éleva si haut la fortune des *Piacevoli*, que bientôt ils ne craignirent pas de se mesurer avec la compagnie dont ils étaient issus, et qui jusque-là passait pour invincible. Il est l'orateur disert, populaire et infatigable, et presque le héros de la *Disfida*. L'historien Dati, qui appartenait aussi aux *Piacevoli*, raconte dramatiquement la courte joie de leurs adversaires qui se crurent un moment vainqueurs, à cause des cent onze bêtes (*fiere*) qu'ils avaient abattues, tandis que les *Piacevoli* leur en opposèrent cent trente.

L'entrée triomphale de ceux-ci dans Florence offre un trait d'humanité plus intéressant que toute la pompe et tout le bruit du cortége, avec ses trois cents chiens en tête, et le char magnifique portant le gibier. Arrivés

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XI, chap. 8.

devant les *Zinche*, maison de la dette, les vainqueurs s'arrêtèrent, firent une collecte et délivrèrent tous les prisonniers.

La petite culture, le jardinage des environs de Florence, n'y permettent guère aujourd'hui la chasse au tir. La principale chasse des propriétaires aisés se fait au *paretaio*. On appelle *paretaio* un enclos au centre duquel est un bosquet, où l'on place des oiseaux en cage et des pinsons; ces derniers privés de la vue depuis une année, ce qui donne à leur chant un attrait particulier. De chaque côté sont tendus deux larges filets (*paretelle*), dont les bouts au moyen d'une corde communiquent à la cahute où se tient le chasseur. Aussitôt que celui-ci aperçoit des oiseaux dans le bosquet, il tire la corde, et les filets, en se refermant avec rapidité, les y retiennent prisonniers.

Une autre chasse de la classe aisée est la *ragnaia*, vaste filet dont on entoure un petit bois, et dans lequel, à force de bruit, on pousse les petits oiseaux, qui y restent engagés.

Mais la chasse favorite, la chasse populaire est la chasse au hibou (*civetta*). On attache

à un piquet, avec une ficelle d'à peu près trois pieds, l'oiseau de Minerve. Il a été dressé à certains sauts et à certaines révérences, qui attirent les autres volatiles. Le chasseur se pourvoit de petits bâtons enduits de glu (*panioni*) et enfilés dans un tuyau, ainsi que d'un instrument qui imite le chant des rouge-gorge. Dès qu'il en voit ou entend quelques-uns, il place ses bâtons et siffle. Les oiseaux, trompés par le son, s'approchent, et, curieux des évolutions du hibou, viennent se placer, pour les mieux contempler, sur les bâtons luisants où ils restent collés.

Le pétulant, le fantasque, le rapide peintre Jean de San-Giovanni était, en vrai Florentin, passionné pour la *civetta.* Il avait obtenu du grand-duc Ferdinand II la permission de s'y livrer aux Cascines, faveur que lui valurent les fresques de la grande salle du palais Pitti, le plus important de ses ouvrages, qui représente *les Sciences et les Arts chassés de la Grèce, et recueillis par Laurent de Médicis*, où, parmi les détails bizarres, trop ordinaires à l'artiste, on remarque une Satyresse, Sapho fustigée par une Furie, et le Dante, en robe rouge, précipité de l'escalier qui con-

duit au Parnasse. Les Cascines sont une chasse réservée. San-Giovanni, surpris un jour par les gardes, y fut arrêté. Comme il traversait le *Mercato Nuovo* à une heure, moment de la promenade du beau monde, ses nombreux amis demandèrent aux sbires pourquoi ils l'amenaient. C'est, répondaient-ils, pour l'avoir trouvé chassant aux Cascines sans permis. — Comment! sans permis? s'écria l'artiste, en le tirant de sa poche. — Et pourquoi ne l'avoir pas montré plus tôt? — C'est que je vous aurais épargné la huée qui vous attend. Les sbires, honteux, s'enfuirent au plus vite, honnis et sifflés par les spectateurs, tandis que San-Giovanni triomphait du succès de sa mystification.

La chasse dite pittoresquement *al diluvio*, se fait pendant les nuits froides et obscures. Le chasseur s'arme d'une perche au bout de laquelle tient une lanterne entourée d'un grand cercle qui étale, en forme de parasol, un filet enduit de glu, et qui porte le nom terrible de *diavolaccio* (gros diable). Il marche ainsi le long des haies et des buissons qu'il frappe avec un bâton, afin d'en faire partir les nombreux oiseaux, blottis dans le fourré contre

la rigueur du temps. Ceux-ci, ne voyant au milieu des ténèbres que la lumière de la lanterne, se précipitent vers elle, et restent pris dans les mailles du filet.

Les paysans aiment surtout la chasse au *querciuolo*. Ils effeuillent un petit chêne ou un olivier dont ils garnissent les branches d'un grand nombre de petites baguettes enduites de glu. Des oiseaux en cage, placés au-dessous, appellent par leur chant ceux qui volent aux environs, et qui, préférant se poser sur les branches polies, viennent s'empêtrer dans la glu.

La plus productive de ces chasses est celle dite des *reti aperte* dirigée contre les alouettes. Elle se fait surtout entre Prato et Pistoie, où les bons oiseleurs en prennent par jour jusqu'à cent cinquante et deux cents.

Le Grand-Duc chasse le faisan et le lièvre aux Cascines et au Poggio di Cajano, et le sanglier dans les Maremmes, et à la Cecina, tenant à la ferme de San-Rossore, près Pise. Il distribue aux dames de la cour et aux gentilshommes le gibier de ses chasses, auxquelles il invite les ministres étrangers, ainsi que les voyageurs de distinction. Ces chasses

florentines furent illustrées par la présence de M. de Lamartine, que le Grand-Duc, si courtois envers les diverses célébrités de la France, y admettait. Voici en quels termes vifs, pittoresques, le grand poète et orateur aussi, a bien voulu nous peindre la chasse des Maremmes. Il finira cet article de vénerie que le Dante a commencé :

« La chasse dans les Maremmes se fait ainsi : On met trois cents traqueurs dans le fourré. On se porte à cheval aux issues : des centaines de sangliers sortent. On court sur eux armé d'un lacet. Ils s'y prennent. Le cheval se butte sur ses jarrets de derrière et retient l'animal. On le tire, et on le tue. »

Environs.

ARCETRI.

Délicieux vin blanc dit *verdea*, de sa couleur tirant sur le vert. Redi l'a chanté dans son dithyrambe de *Bacco in Toscana :*

La verdea soavissima d'Arcetri.

Ce vin a dû plus d'une fois faire répéter à l'immortel captif d'Arcetri, Galilée, son mot : *Il vino è un composto di luce e d'umore.*

PISE. — LIVOURNE.

		POSTES.
De FLORENCE à	Lastra.	1 —
	Ambrogiana.	1 —
	Scala.	1 —
	Castel del Bosco.	1 —
	Fornacette.	1 —
	PISE (1).	1 —
	LIVOURNE (2).	2 —

1. — PISE.

Climat et Hygiène. — Climat agréable le printemps et l'automne, lorsqu'il ne pleut point horriblement, ainsi que s'en plaignait Alfieri dans son violent sonnet :

« A demi dormant, je demande : pleut-il ? »

Mezzo dormendo ancor domando : piove ?

Douce température et chaleur du quai de *Lung-Arno* pendant l'hiver. Le thermomètre ne descend jamais au-dessous de 2 ou 3 degrés. Cette température de Pise, toujours justement célèbre, est produite par les monts qui la ceignent, et qui empêchent, comme

avait dit le Dante, les Pisans d'apercevoir Lucques :

Si che i Pisani veder Lucca non ponno.

L'atmosphère toutefois n'est pas sans humidité, et varie fréquemment lorsque le vent souffle ; ce qui porte presque toujours le dernier coup aux asthmatiques. Le calme de Pise et sa bonne compagnie doivent y seconder l'effet des remèdes et du climat.

Médecin-Chirurgien. — M. le professeur Regnoli, digne à la fois de son maître Dupuytren et de son prédécesseur Vacca, et regardé comme le premier chirurgien de l'Italie.

Comestibles. — Pain et eau renommés. Excellent beurre de la Cascine de san Rossore[1]. Le beurre, dont l'usage ne s'est répandu en Italie que de nos jours, par le concours des voyageurs, était déjà bon à Pise il y a plus d'un siècle et demi, et Misson, quoique à demi Anglais, en avait été content.

Tanches, carpes, brochets.

Auberges. — Les Tre Donzelle. — Le Hussard. — La Colombe. On est bien à ces deux dernières pour 5 francs par jour.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XI, chap. 16.

Il y a de nombreuses et bonnes maisons garnies. Un bel appartement de huit pièces au premier ou au second, au midi, sur l'Arno, se paye au moins de 50 à 60 *francesconi* (280 à 336 fr.). Le dîner revient à 5 pauls par tête.

Café. — Le Hussard.

Libraires. — Nistri. — Capurro.

Marchand d'Albâtre. — A peu près aussi bien assorti qu'à Florence, et beaucoup moins cher.

Campo-Santo. — Au cicerone, 1 franc.

Bains de Saint-Julien.

Ces bains, autrefois célèbres, sont moins fréquentés depuis quelques années que ceux de Lucques, plus agréablement situés[1]. La température monte de 27 à 31 degrés. L'illustre médecin de Florence, Cocchi, avait analysé ces eaux et reconnu leur effet, soit comme boisson, soit comme eau thermale. Dans le premier cas, elles agissent efficacement contre les humeurs visqueuses, les vomissements, les maux d'esto-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XI, chap. 18.

mac, les diarrhées, la jaunisse, la chlorose, la cachexie, la gravelle, le diabète, les rétentions et autres maladies des reins et des voies urinaires. Dans le second, elles guérissent les rhumatismes, la goutte, les migraines, l'hypocondrie, l'hystérie, la gale, le rachitisme et le scorbut. Prises comme douches, elles cicatrisent les ulcères et dissipent les engorgements et les tumeurs.

2. — LIVOURNE.

Climat et Hygiène. — Livourne est devenu salubre depuis la récente introduction d'une nouvelle eau potable, l'élargissement et le nettoyage des rues. L'ophthalmie y semble endémique ; il y a parmi le peuple des cécités produites par cette maladie. La cause en est attribuée à la poussière sablonneuse, enlevée du terrain par les vents, et surtout à la très grande humidité du quartier dit la *Venezia*, tout coupé de canaux.

Médecins-Chirurgiens. — MM. Betti ; Michelotti.

Comestibles. — De vastes et splendides magasins, nouvellement construits, sont remplis de cette merluche célèbre, appelée *bac-*

calà, principale nourriture du peuple en Italie, et qui ne revient pas la livre à plus de 4 *crazie* (28 c.). Anchois renommés de l'île Gorgone. Sardines de Bastia.

Au mois de septembre, bec-figues délicats.

Champignon dit *fungo greco*, particulier à Livourne, un des excellents de l'Italie.

Petite figue blanche, et raisin parfait.

Grâce au port-franc, le thé, le café, le sucre, les vins étrangers, le rhum, le porter, sont à meilleur marché que dans le reste de l'Italie.

Auberges. — SAINT MARC. — L'AIGLE NOIR. — LA PENSION SUISSE. — LA CROIX DE MALTE.

Voitures. — Les petites voitures (*calessini*) partent à tout moment pour Pise. Le prix, avec le retour, est de 3 pauls. Une diligence part le matin et le soir pour Florence, et traverse Pise. Le prix par place est de 25 pauls. Les voiturins y mènent aussi; malgré leurs prétentions et leurs cris, le prix n'est par place que de 8 à 10 livres florentines, environ 8 francs, sans compter la bonne-main (*buona-mano*) du cocher, d'à peu près 5 pauls. On doit exiger qu'ils relaient trois fois et ne changent point de voiture.

Bateaux à Vapeur. — Les bateaux à vapeur ci-après, qui vont de Marseille à Naples en quatre jours, touchent à Livourne : le *Pharamond* et le *Sully*, Français, partent de Marseille les 3, 13 et 23 de chaque mois ; la *Marie-Christine* et le *Léopold-Second*, Toscans, les 6, 16 et 26 ; la *Marie-Antoinette* et le *François-Premier*, Napolitains, les 8, 18 et 28.

Le prix est pour le voyage	Premieres	Secondes.
entier de.	220 fr.	150
Pour Civita-Vecchia. . .	65	45
Pour Naples.	125	85
Pour Gênes.	35	25
Pour Marseille.. . . .	95	65

Les enfants au-dessous de dix ans payent demi-place, les domestiques la moitié du prix des secondes ; le bagage personnel au-delà de 65 kilogrammes pour les premières places, et de 45 pour les secondes, est rigoureusement taxé. Il n'est pas jusqu'aux chiens tenus en laisse sur le pont, qui ne doivent payer trois ducats chaque.

Les dix bâtiments français de l'État, chargés de la correspondance du Levant, touchent aussi à Livourne tous les dix jours ;

on y est très bien, et le prix est inférieur aux précédents.

Une nouvelle route va conduire de Livourne à Civita-Vecchia en vingt heures. Elle menace de faire tomber la route de Sienne, et deviendra la plus commode et la plus rapide communication avec Rome.

Restaurateur. — LE GIARDINETTO.

Cafés. — L'AMÉRICAIN. — LA MINERVE.

Libraires. — GAMBA. — VIGNOZZI.

Cabinet de Lecture bien fourni, sur la Grande-Place.

Magasin Micali. — On y trouve, à des prix modérés, de charmants objets sous le rapport de l'art et de l'industrie. Les copies des statues antiques et les cheminées, aussi en marbre de Carrare, ne sont nulle part mieux faites et à meilleur compte; elles s'exportent jusqu'en Amérique. On doit encore recommander les tables en *scagliola*. Enfin, la magnificence des voyageurs anglais ou russes est assurée de faire là un bon emploi de son argent.

Bazar turc du juif SALVATOR ARBIB, un des plus riches entrepôts de l'Europe pour les cachemires, les plumes et les étoffes d'Orient.

Arbib surfait d'ordinaire à peu près d'un quart. J'ai vu un beau cachemire noir offert à 1,800 fr., laissé pour 1,450. Arbib avait poursuivi les chalands jusqu'au Môle, d'où il leur criait : « 1,500 fr. » ; il vint ensuite faire sa soumission, et apporter le châle sur le bateau à vapeur qui partait.

Magasins de Foulards. — PRINOTH. — NINCI.

Le prix consacré des foulards est de 5 fr.

Marchandises Anglaises. — DUNN.

Fabrique de Corail, — *Via-Grande.*

Le corail passé de mode en Europe, ne s'exporte plus guère qu'en Orient, en Afrique et dans l'Amérique du Sud. On trouve à très bon marché, surtout dans le rebut, des colliers que les personnes riches pourraient donner en présent aux paysannes de leurs terres, et qui leur procureraient à peu de frais une certaine réputation de générosité et de magnificence.

Les maîtresses de maison qui aiment le faste économique, peuvent se pourvoir à bon compte de superbe linge de table damassé, qu'on ourle, qu'on marque, et qui échappe ainsi aux droits.

CHAPITRE XII.

ROUTE DE BOLOGNE A NAPLES, PAR LA ROMAGNE, LA MARCHE ET LES ABRUZZES.

		POSTES.	
De Bologne à	S. Nicolò.	1	1/4
	Imola (1).	1	1/4
	Faenza (2)	1	—
	Ravenne (3).	1	1/2
	Faenza.	1	1/2
	Forli (4).	1	—
	Césène (5)	1	1/2
	Savignano.	1	—
	Rimini (6).	1	—
	La Cattolica.	1	1/2
	Pesaro (7).	1	—
	Fano.	1	—
	Capo Marotta.	1	—
	Sinigaglia (8).	1	—
	Case Bruciate.	1	—
	Ancône (9).	1	1/4
	Osimo.	1	1/2
	Lorette (10).	1	—
	Fermo.		
	Abruzzes (11).		
	Giulia Nuova (12).		
	Pescara (13).		
	Chieti.	1	—
	Popoli.	3	—
	Sulmone (14).	1	—
	Valloscuro.	1	—
	Rocca Raso.	1	—
	Castel di Sangro.	1	—
	Isernia.	2	1/2
	Venafre (15).	1	1/2
	Pagliarone.	1	1/4
	Torricella.	1	—
	Capoue (16).	1	1/2
	Averse (17).	1	—
	Naples. . . . . , . .	1	—

1. — IMOLA.

Bon vin.

Crème de tartre, laxatif utile et commode en voyage.

2. — FAENZA.

La manufacture de faïence, très ancienne, ne se recommande guère que par la solidité des produits, qui conservent encore les vieilles et mauvaises formes du siècle dernier. L'imitation assez exacte de vases étrusques, m'a semblé ce qu'il y avait de mieux. Notre mot *faïence*, qui dérive de *Faenza*, ne doit point faire supposer que la chose ait été inventée dans cette ville, puisqu'elle se dit en italien *majolica*, preuve qu'elle vient de l'île Majorque : l'amour-propre national, si fier et si jaloux, n'eût point donné un nom étranger à une découverte indigène.

Beau papier de la fabrique de M. Bertoni, imitant celui de Hollande.

Vins excellents et bien faits, déjà très vantés par Varron et Columelle.

3. — RAVENNE.

Air humide et suspect pendant l'été, quoiqu'il ait éprouvé quelque amélioration par le creusement de canaux.

Pignons recherchés et abondants, provenant de la belle *pineta* voisine [1].

Bon vin.

Auberge. — LA SPADA, unique et médiocre, malgré les royales armoiries qui attestent le séjour des princes de Prusse, de Saxe et de Bavière, plus amis des arts et de l'antiquité, que de la bonne chère et des plaisirs.

Libraire. — COLLINA.

4. — FORLI.

Auberge. — LA POSTE.

5. — CÉSÈNE.

Vin blanc renommé.

6. — RIMINI.

Air salubre.

Poisson exquis.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XII, chap. 5.

Assez bon vin de la république de Saint-Marin, déjà loué par Addisson.

Auberges. — La Poste. — La Fontana.

7. — PESARO.

Air devenu très sain depuis le desséchement des marais.

Petites truffes noires de l'Apennin, d'un arôme agréable, sans goût d'ail, ni retour.

Les figues, petites, d'une fine écorce, d'une chair délicate, succulente, et revêtues d'un duvet blanc et sucré, ont de la réputation. J'en ai vu beaucoup dans le potager historique où se trouve le fameux casin du *Barchetto*, aujourd'hui maison de jardinier. Le *Barchetto* fut habité par Bernardo Tasso et son glorieux fils; le premier y composa le beau et long poème *d'Amadis*, qui serait plus connu sans la *Jérusalem*, et que mettait au net le jeune Torquato. Les figues de Pesaro, dont s'étaient aussi régalés Bembo et Castiglione, durent être un des doux souvenirs de l'enfance du Tasse; il a commencé par le figuier, sa description des arbres du jardin d'Armide.

« Sur le même tronc et parmi les mêmes feuilles, le figuier vieillit sur le figuier naissant. »

Nel tronco istesso e tra l'istessa foglia
Sovra il nascente fico, invecchia il fico [1];

et peut-être ce souvenir vint-il alléger quelque peu les gênes de la captivité de Ferrare. Cette conjecture semble tout aussi raisonnable que bien d'autres, risquées par les commentateurs d'Homère et du Dante.

Les meilleures figues viennent de S. Angelo, village de la montagne, distant de huit milles, et sur le point d'acquérir une vaste célébrité, comme patrie de Jean Branca, qui, le premier, aurait, dans le XVIIe siècle, appliqué la vapeur au mouvement des machines, ainsi que le constate la pierre posée par les habitants, afin d'avertir de leur gloire, les rares voyageurs qui les visitent. L'ouvrage dans lequel Branca traite de la vapeur comme force motrice, imprimé en 1629, offre une

[1] *Cant.* XVI, st. 11.

planche sur bois donnant le dessin de son appareil. La gloire de la découverte, et presque de la création de ce cinquième élément, reviendrait ainsi à l'Italie, et M. Libri doit la revendiquer pour sa patrie dans le dernier volume de sa belle *Histoire des Sciences Mathématiques en Italie.*

Les intelligents propriétaires de Pesaro ont perfectionné la manière de faire leur vin : l'*albanella* et le *San-Gioveso* s'expédient jusqu'en Égypte et au Caire.

Auberge. — LA POSTE.

8. — SINIGAGLIA.

Célèbre foire annuelle au mois de juillet, où se débitent, avec les marchandises d'Italie, de France, d'Angleterre et d'Allemagne, les châles, les brocarts et les parfums de l'Orient.

9. — ANCÔNE.

C'est un des points de l'Italie où la vie est le plus abondante et à meilleur compte. Les plaisirs mêmes y coûtent peu, et pour sept sous, j'ai été au spectacle dans une salle char-

mante. Le port-franc fournit des vêtements et des étoffes encore à très bon marché.

Cette côte de l'Adriatique abonde en poissons excellents. C'est près d'Ancône qu'avait été pêché le monstrueux turbot chanté par Juvénal, sur lequel Domitien fit délibérer le sénat, et qui n'a pas manqué de postérité. On doit signaler encore le rouget (*rosciolo*); les soles (*sfoglie*); et surtout la variole (*varolo*) plus savoureuse que celle de l'Océan et de la Méditerranée. Les petits crustacés (*canocchie*) sont exquis. Le *frutto di mare*, appelé *balleri*, estimé des anciens, que Pline disait briller dans la bouche de celui qui le mange, ne se trouve en Italie, que parmi les rochers d'Ancône.

Auberges. — La Pace. — La Poste. — La Grande Bretagne.

La diligence pour Rome met trente-sept heures; le prix est, sans les guides, de 35 baïoques par poste; il y en a vingt-quatre.

Bateaux à Vapeur. — C'est aujourd'hui à Ancône, comme autrefois à Brindes, que l'on passe d'Italie en Grèce; mais c'est sur les bateaux à vapeur d'une compagnie allemande, qui viennent de Trieste, touchent aux îles Ioniennes et arrivent à la moderne Athènes.

10. — LORETTE.

Des chapelets, des rosaires, des fleurs artificielles, des médailles et d'autres menus objets de dévotion se vendent dans les boutiques de la Grande Rue. Le débit annuel s'élève à 180,000 francs.

11. — ABRUZZES.

Malgré la civilisation des villes et la bonne culture du pays, les gîtes de la route sont affreux, et ne permettent guère de détails. Comme dans les auberges du temps de Montaigne, les fenêtres sont « toutes ouvertes, sauf un grand contrevent de bois qui vous chasse le jour, si vous en voulez chasser le soleil ou le vent. » Toutefois, je ne puis oublier le bon lit et le bon repas que je trouvai à un prix discret près de Pescara, chez le munitionnaire de la garnison, où un des officiers eut la bonne grâce de me conduire.

12. — GIULIA NUOVA.

Monnaies du royaume de Naples.

	Francs.	Cent.
Le *grain* vaut.	»	04
Le *carlin*.	»	42

	Francs.	Cent.
Les deux carlins.	»	85
Le *ducat*.	4	25
Les douze carlins.	5	10
Les *onces* fabriquées depuis 1818.	12	99
Les *quintuples* ou quinze ducats depuis 1818.	64	95
Les *décuples* de trente ducats. .	129	90

Postes.

Tarif du prix des courses par poste.

	Grains.	Fr.	C.
Pour deux chevaux. . .	130	6	50
Au postillon.	30	1	50
Au garçon d'écurie. . .	5	»	35

13. — PESCARA.

Bon vulnéraire composé avec les simples qui viennent sur la montagne voisine de la Majella.

14. — SULMONE.

Quoique second district de l'Abruzze Ultérieure, la patrie d'Ovide n'a guère aujourd'hui de célébrité que par ses dragées, ses saucissons et ses cordes à instruments de

musique, produits joyeux assez analogues à la partie épicurienne des œuvres du poète.

15. — VENAFRE.

Huile qui conserve encore la réputation qu'elle avait du temps d'Horace :

« Le fruit de l'olivier le dispute à la verte olive de Vénafre. »

Viridique certat
Bacca Venafro[1].

16. — CAPOUE.

Voyez ci-après, chap. XIV.

17. — AVERSE.

Voyez ci-après, chap. XIV.

---

[1] *Carm.* lib. II, od. 6.

CHAPITRE XIII.

NAPLES.

Climat et Hygiène. — L'hiver de Naples n'est pas tout-à-fait aussi convenable aux malades qu'on le croit communément, soit à cause de la rapide variation du temps, serein, orageux et horriblement pluvieux dans la même journée, soit à cause du vent du nord *(tramontana)* qui parfois est d'une force et d'un froid épouvantables : j'ai plus souffert du vent à Naples qu'à Versailles.

Le docteur de Renzi, auteur du livre excellent *La Guida medica di Napoli e del Regno*, et traducteur du spirituel ouvrage de M. Réveillé-Parise, sur la *Physiologie et Hygiène des gens de lettres*, parque ainsi dans les divers quartiers les malades selon le genre de leurs infirmités. Il interdit l'espace compris entre *Martinella* et *Mergellina* aux personnes attaquées de la phthisie et des affections rhumatismales. Les quartiers de *Santa Lucia, Chiatamone*, la *Riviera* de *Chiaja* jusqu'à *Mergel-*

lina, conviennent à ceux qui souffrent des fièvres périodiques. Les gens sujets au mal de tête et aux affections nerveuses doivent habiter l'intérieur, c'est-à-dire le *Largo del Castello* et *delle Pigne*, les rues *Medina* et *Tolède*, ainsi que *Capodimonte*, à l'exception de l'hiver, où il est trop humide. L'air vif du Pausilype le fera rechercher par les tempéraments sains ou cachectiques. Ces derniers et les névrotiques seront bien au *Vomero*, mais seulement pendant les mois d'avril, de mai, d'août et de septembre. Les affections chroniques de la poitrine, et surtout la phthisie tuberculeuse, habiteront *Toria*, *S. Efrem Vecchio*, *Ottocalli*, et *S. Giovannello*, lieux où l'air est peu actif, légèrement humide et plus constant qu'ailleurs. La partie haute et les collines de la ville seront salutaires dans les chloroses et les cachexies; elles nuiraient dans les catarrhes et les inflammations. Il faut avoir partout égard à l'exposition de la maison et à la largeur de la rue.

Les personnes atteintes de surdité naissante, pourront se bien trouver de recourir aux religieux *Pasqualini* de Sainte-Lucie. Quelques-uns ont une manière de nettoyer les oreilles,

et d'enlever la membrane qui s'y forme, et cause la surdité dans l'âge mûr. Si le peuple croit au miracle, ils ne le contredisent pas, puisque cette foi peut devenir pour lui un moyen de moralité. Mais quand le mal est trop avancé, ces honnêtes *Pasqualini* savent très bien avertir leurs consultants, parmi lesquels il se trouve des gens de la meilleure compagnie de Naples, qu'il n'y a rien à faire.

L'eau de Naples passait pour médiocre à cause de la mauvaise construction des citernes; mais depuis quelques années il en arrive d'assez bonne, et celle de la fontaine du Lion à *Mergellina*, est justement renommée. L'eau devient plus tonique et plus agréable, rafraîchie par la glace formée de neige, dont elle est d'ordinaire frappée et quelquefois mélangée. C'est une opinion reçue depuis longtemps en Italie, que les boissons rafraîchies par ce dernier moyen, sont salutaires dans les débilités de l'estomac et contre les émanations des Maremmes; ce qui a fait dire au célèbre médecin de la fin du XVI.e siècle, Castelli : *La neve non può ricevere contagio.* Aussi le principal et presque l'unique plaisir de la soirée est-il là de se glacer le gosier. Un vice-roi conve-

nait qu'il ne répondrait point de la tranquillité publique si le peuple n'avait point de neige. Les jours de fête et lorsque la clôture des boutiques et des diverses administrations est rigoureusement observée, il n'y a à Naples d'exception que pour les boutiques d'apothicaires, de boulangers, et le bureau de la neige.

Médecins-Chirurgiens. — MM. VINCENT LANZA ; LUCATELLI ; VULPES ; DE RENZI ; GRILLO ; CHIARI, très habile opérateur ; QUADRI, pour les maladies des yeux [1].

Médecin anglais. — M. ROSKILLY. — *Pharmacie anglaise* en face le théâtre Saint-Charles.

Prix des visites, une piastre ; les consultations, trois ducats, et deux carlins au domestique.

Comestibles. — La *pagnotta* napolitaine, petit pain rond, est d'une pâte un peu lourde, quoique savoureuse et substantielle. La nouvelle boulangerie française, en face du palais du roi et très à la mode en 1840, fournit toutes les espèces de pain de luxe, comme à Paris.

La cuisine napolitaine a de la réputation et la mérite. Elle est le sujet du livre intitulé, *le*

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIII, chap. 5.

Galant Cuisinier (*il Cuoco Galante*), par un religieux Célestin Dom Vincent Corrado, auteur aussi d'un livre sur la préparation du chocolat et du café, traitée par principes (*la Manovra della Cioccolata e del Caffè, trattata per principi*, deuxième édition, Naples 1794), dédiée à son spirituel compatriote Nicolas Valletta [1]. Après avoir traité de tels sujets, Corrado faillit dans sa décrépitude, à mourir de faim, s'il n'eût été recueilli à l'intéressant collége des Chinois de Capodimonte [2], où il mourut en 1836, âgé de cent trois ans.

Le macaroni d'Amalfi est le meilleur du royaume [3]. Les *lasagne* sont une autre sorte de macaroni estimée, un peu plus durs, plats, et qui doivent leur nom à leur forme de ruban. Les *raviuoli*, rissoles composées de farine et de jaunes d'œufs, s'assaisonnent de même.

Bœuf médiocre. Veau et porc excellents de Sorrente, ainsi que les bec-figues exquis. Cailles de Capri.

La sole (*palaja*) passe pour l'un des meil-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIII, chap. 11, et les *Variétés Italiennes. — L'Archevêque de Tarente.*

[2] V. les *Voyages*, liv. XIII, chap. 14.

[3] V. ci-après, page 174.

leurs poissons du golfe. L'anguille est un plat national de rigueur à Noël, et qui, sous le nom de *capitone*, se sert jusque sur la table du plus frugal lazzarone. Aussi, peu de jours avant cette fête, voit-on aborder à Naples des bâtiments chargés des énormes et grasses anguilles des Marais Pontins, de la vallée de Comacchio, et même de l'étang de Biguglia en Corse.

C'est près de Naples que vient le polypore tubérastre, champignon renommé en Italie, dont la racine, appelée pittoresquement pierre à champignons (*pietra fungaia*), s'exporte et pousse ailleurs d'autres produits fins, délicats, parfumés. Il s'accommode coupé par petites tranches, cuit dans du lait, et frit ensuite au beurre ou à l'huile.

Les truffes, imprégnées des feux volcaniques du Vésuve et de la Solfatare, ont une saveur soufrée peu agréable. Leur noir d'ébène pourrait les faire prendre à quelque amateur, pour des truffes de Sarlat ou de Brives-la-Gaillarde, et il est bon qu'il soit averti, pour ne pas éprouver un si affreux mécompte. Cette ardeur du sol, fatale aux truffes, favorise singulièrement la précocité des légumes, et dès Noël, on mange des petits pois exquis.

Fromage dit *cacio cavallo* parfait, le meilleur du royaume, que Lalande avait pris pour du fromage fait de lait de jument, ce qui lui donne occasion d'insulter à la sauvage barbarie du peuple napolitain. Le *cacio cavallo* est ainsi appelé, dit-on, parce qu'il est séché comme à cheval sur des bâtons.

La pâtisserie est excellente. Les *zeppole*, beignets de pâte trempée d'huile, frits et recouverts de miel ou saupoudrés de sucre, ont heureusement inspiré M. de Ritis, habile poète en dialecte napolitain [1]. La *pizza*, gâteau populaire fait aux confitures ou au fromage frais, plaît encore aux palais de la classe élevée.

Délicieuses petites figues fraîches, rouges de sang au-dedans, dont M. Cooper s'était fait un cas de conscience de manger une seule, mais une seule après la soupe, comme à Florence [2]. Oranges de Sorrente, et à la fin de janvier, exquises petites oranges chinoises dites *mandarini*, qui viennent de Palerme. Les meilleurs fruits, et à bon marché, se vendent au poids à Sainte-Brigitte.

---

[1] V. les *Variétés Italiennes.—Du Dialecte napolitain.*

[2] V. chap. XI.

Les célèbres huîtres du Fusaro doivent être mangées sur place. Il y a un joli casin bâti au milieu du lac par le roi Ferdinand I.er, où l'on va se régaler de ces huîtres blanches, larges, fortes, bien différentes des petites huîtres sans fraîcheur qui se vendent chez les restaurateurs de Naples 16 *grains* (environ 14 sous) la douzaine, et ne valent pas les huîtres normandes du *Rocher-de-Cancale*. Cette partie d'huîtres du Fusaro forme une très agréable station au milieu de la visite assez laborieuse des antiquités de la côte de Baïes.

Les *frutti di mare*, petits coquillages qui se mangent à Sainte-Lucie, jouissent d'une juste renommée. Mais si le peuple se régale de la grosse araignée de mer (*pulpo*), de l'espèce de petites sèches frites, dites calmar (*calamarello*, encrier, ainsi nommé parce qu'il lance un liquide noir comme de l'encre pour échapper à son ennemi), de moules, etc., il y a des *frutti* pour les palais plus délicats, tels que les châtaignes de mer (*ancine*), les manches de couteau (*cannolichi*), et surtout le petit coquillage (*rongole*), excellent en potage ou mêlé au macaroni fait au beurre.

Vins. — Il a été créé à Naples, ainsi que

dans plusieurs autres parties de l'Italie, une société œnologique qui obtient d'utiles résultats sur la confection et le commerce des vins.

Vin blanc d'Ischia, de Capri. Le vin de *Lacryma-Christi*, produit par la cendre du Vésuve, que Chiabrera trouvait si improprement appelé de ce nom de douleur, tandis qu'il fait le cœur joyeux :

Chi fu de' Contadini il sì indiscreto
Ch' a sbigottir la gente
Diede nome dolente
Al vin che sopra gli altri il cor fa lieto?
Lacrima dunque appellerassi un riso
Parto di nobilissima vendemmia?

Le vin du Pausilype est excellent. Le Tasse l'a célébré dans le beau sonnet :

Prema il bel Pausilippo, e quel ch' asconde,

par lequel il en demande au duc Alphonse II, qui lui en envoya gracieusement une pièce [1]. Les vins de Naples, chantés par de si grands poètes, ne coûtent guère dans les bonnes tavernes, ainsi que je n'ai pas craint d'en faire l'expérience, qu'un carlin la bouteille. On

---

[1] V. les *Variétés Italiennes. — Le Tasse en France.*

trouve à la maison de commission anglaise de MM. Cotterell, Igguldes et compagnie, du vin de Falerne récolté dans leur propre crù. Ce vin classique rappelle assez le vin de Champagne; il se conserve et peut être exporté. La ressemblance qu'a le moderne Falerne avec notre vin de Champagne annoncerait qu'il n'a plus l'amertume, l'âpreté, la chaleur du vin antique, auquel Horace applique les épithètes de *severum* et d'*ardens*. Galiani explique cette différence d'une manière spécieuse lorsqu'il remarque que les vins des anciens étaient composés, épais, tandis que les nôtres, pour première qualité, doivent être naturels et clairs. Ce sévère et brûlant Falerne pourrait bien n'être qu'un ratafia d'un rouge foncé, presque noir, véritable contraste avec la mousse blanche et pétillante du vin français. Il fallait, selon Pline, quinze ans au Falerne pour parvenir à sa parfaite maturité; il ne faut pas tant d'années au Champagne.

Auberges. — * La Victoire. — * Le Crocelle. — * Hôtel de Bellevue, à Chiaja. — * La Grande Bretagne. — La Ville de Paris. — I Fiorentini. — La Lombardie. — L'Hôtel du Commerce, de Martin.

Les grands hôtels de Naples sont les plus chers de l'Italie. Il n'y a point de dîner au-dessous de 12 carlins (110 sous). Le déjeûner est de 5 à 6 carlins. La nourriture des domestiques revient par jour à 6. Il y a un petit rabais pendant l'été. La table d'hôte de MARTIN, bien servie, n'est que de 50 sous.

Il y a des maisons particulières dans lesquelles un appartement de deux ou trois pièces avec deux repas par jour, revient au mois à 100 francs. On peut s'abonner encore avec un cuisinier ; et telle est l'abondance de la vie à Naples, qu'une famille de dix personnes, y compris les enfants et les domestiques, était nourrie ainsi pour 20 francs par jour. Parmi les maisons particulières, on cite la maison meublée de BRIZZI, fort agréable gîte au Pausilype.

Voitures. — Les voitures se louent par jour 3 ducats, et 18 carlins la demi-journée. Le prix de la course pour les voitures de place est fixé à 24 grains ; mais avec de la résolution, et en se dépouillant, autant qu'il est possible, de son air de *forestiere* (étranger), on fait marcher ces cochers napolitains, les plus adroits de l'Italie, pour 2 carlins et même 15 grains,

si la course n'est pas trop longue. La première heure se paye 3 carlins, la suivante, même prix.

Le tarif du prix des voitures et des barques, pour les environs de Naples, est ainsi qu'il suit:

	ducats.	grains.
Une calèche à quatre chevaux, par jour.	4	»
Une calèche à deux chevaux. .	2	40
Un cabriolet (*corricolo*). . . .	1	60
Une barque à quatre rames pour traverser le golfe et visiter les antiquités, par jour. . . .	2	»
Une barque à deux rames pour aller à Portici.	»	60
Une place dans les barques qui vont à Castellamare, Sorrente, Capri. Ischia et Torre del Greco.	»	10

Angrisani, qui pendant si long-temps emporta en trente-six heures les voyageurs de Naples à Rome, et qui paraissait à certains prélats et chanoines prudents une sorte de chemin de fer, a terminé son engagement avec les deux États en 1840. Une très bonne diligence, qui part régulièrement trois fois la semaine et couche à San-Germano, où l'auberge est excellente, conduit aussi à Rome,

et pour 10 écus seulement, en trente-six heures. On a, de plus, l'avantage d'échapper aux Marais Pontins.

Omnibus. — Naples a reçu ce perfectionnement qui semble fait pour le peuple, mais dont ailleurs, ainsi que de beaucoup d'autres choses, profite la classe plus relevée. La principale ligne est de la Villa Reale au Sérail par Tolède, et le prix de 5 grains. Quoique ces omnibus soient moins longs que les nôtres, ils sont beaucoup plus habités; ce qui en exclut à peu près les dames, et doit les rendre suspects aux voyageurs dont l'épiderme serait trop chatouilleux. Ces accidents ne sont point particuliers aux omnibus; on n'y échappe pas davantage dans les légers et économiques cabriolets (*corricoli*), ni dans les calèches, ni même à pied, car l'été les puces jaillissent là jusque des pavés. Il faut bien s'y faire, et l'on m'assurait que si elles pouvaient cesser d'exister, les sensations qu'elles produisent manqueraient à certaines vieilles Napolitaines.

Chemin de fer. — Le chemin de fer de Naples à Nocera et à Castellamare, ouvert le 3 octobre 1839, qui le 6 septembre 1840 at-

teignait Torre del Greco, et qui s'avance sur Torre dell' Annunziata, est le premier qu'ait eu l'Italie. Il s'exécute par une société française, sous la direction de MM. Bayard de la Vingtrie frères, et de Vergès, concessionnaires; ce dernier ingénieur, illustré par la construction du grand pont de Cubsac, le plus admirable monument de l'art industriel, le seul peut-être aujourd'hui possible. Les rails sont de fer anglais; des essieux, des aiguilles, des plateformes ont été exécutés avec nos excellents fers de Fourchambault, qui soutiennent dignement la concurrence. Ce chemin a échappé au discrédit dont ailleurs ont été frappées de semblables entreprises: le fonds qui n'est que de douze millions et demi, a été formé par les actionnaires, et la confiance a été telle qu'on a pu se soustraire à l'intervention coûteuse de nos seigneurs les banquiers. Un intérêt de cinq pour cent est garanti aux actionnaires pendant la durée des travaux; malgré les difficultés du temps et des commencements, il a toujours été servi, et le dividende, pour le dernier semestre de 1840, s'est élevé à 6 $^3/_4$ pour cent.

Le débarcadère est à côté de la place du *Mercato*, où stationne une ligne d'omnibus. Ce chemin traverse la riche plaine qui s'étend jusqu'à Portici, et saute par dessus Herculanum. Sur quelques points, il est presque baigné par les flots : du fond de la voiture on ne voit pas le rivage, et l'on pourrait presque, sauf le mal de mer, se croire sur un bateau à vapeur. Indépendamment de sa rapidité, cette manière de voyager est charmante, puisqu'on échappe à l'inconvénient de la poussière, si horrible sur cette route très fréquentée, véritable grande rue de trois lieues. Le macaroni, principale industrie de Torre del Greco, s'en trouve tout aussi bien, et il n'arrive plus altéré par cette poussière ou brisé par le cahot des voitures. La moyenne des voyageurs par jour montait en octobre 1840, à 3,600. Les dimanches et les jeudis, la musique militaire placée sur un wagon accompagnait les convois ; les sons, par l'effet de l'air fendu rapidement, donnaient une idée de la mélodie des harpes éoliennes. La partie de plaisir est, ces jours-là, de visiter d'abord le palais de Portici et les jardins. J'y ai vu bondir les dix-huit difformes kanguroos, jadis à la villa Floridiana,

acquis bizarrement de l'Angleterre, moyennant un nombre égal de papyrus d'Herculanum, échange négocié par l'ambassadeur sir William Accourt. On va dîner ensuite au Granatello, d'où l'on jouit d'une riante vue de mer et de l'aspect imposant du Vésuve. Le poisson est excellent, et les huîtres, petites, délicates, exhalent, une forte odeur de marée du goût de certains amateurs. De là, on retourne à Naples par la station établie sur ce point.

Ce joli chemin de fer, bijou industriel, qui ne m'avait semblé qu'une sorte d'amusement mis à la porte de Naples pour le monde élégant, les dames et les seigneurs des villas voisines (le Roi le prenait pour aller à Portici), commence à devenir véritablement utile, et à servir aux classes laborieuses. Les nombreux ouvriers de Torre del Greco, travaillant à Naples, qui ne revenaient autrefois dans leurs familles que du samedi au lundi, et passaient la semaine exposés aux grossières dissipations de la capitale, retournent maintenant chaque soir coucher chez eux pour quelques grains, et repartent le lendemain matin. Mais, avec une destination plus étendue, ce chemin peut devenir une grandiose entreprise. Il réunirait les

deux mers et aboutirait à Manfredonia. L'évaluation forcée porte la dépense à soixante millions. La France doit s'intéresser à l'achèvement de ce projet, qui sera un monument du savoir et de l'habileté de ses ingénieurs, sans parler de l'agrément probable de voir doubler la valeur des actions possédées par nos compatriotes.

Bateaux à Vapeur. — Les bateaux à vapeur ci-après, qui vont de Naples à Marseille en quatre jours, touchent à Civita-Vecchia, Livourne et Gênes : le *Pharamond* et le *Sully*, Français, partent les 3, 13 et 23 de chaque mois; la *Marie-Christine* et le *Léopold-Second*, Toscans, les 6, 16 et 26; la *Marie-Antoinette* et le *François-Premier*, Napolitains, les 8, 18 et 28.

	Premieres.	Secondes.
Le prix pour le voyage entier est de.	220 f.	150 f.
Pour Civita-Vecchia. . .	60	40
Pour Livourne.	125	85
Pour Gênes.	160	100

Les enfants au-dessous de dix ans payent demi-place, les domestiques la moitié du prix des secondes; le bagage personnel, au-delà de 65 *rotoli* (le *rotolo* vaut 0 kil. 89),

pour les premières places, et de 45 pour les secondes, est rigoureusement taxé, et il n'est pas jusqu'aux chiens tenus en laisse sur le pont, qui ne doivent payer trois ducats chaque.

Les dix bâtiments français de l'État, chargés de la correspondance du Levant, partent aussi de Marseille trois fois par mois, mais ne touchent point à Gênes. On y est très bien, et le prix est inférieur aux précédents. Indépendamment de ces bateaux, il vient d'être créé en janvier 1841, une directe et très commode voie de communication entre Naples et Marseille. Le bateau à vapeur français, l'*Amsterdam*, fait trois fois par mois ce trajet en cinquante heures. Les départs de Naples ont lieu les 1.er, 11, 21; et de Marseille les 6, 16, 26. Le prix de la traversée est fixé à 46 ducats les premières places, et à 32 les secondes, y compris la nourriture.

Restaurateurs. — L'Albergo Reale, place du Palais. — La Ville de Paris, à Tolède. — L'Hôtel de Rome, à *Santa Lucia*. Ces bons restaurants à la française donnent (*a pasto*) des repas suffisants à 4 carlins. — On est encore assez bien à l'Hôtel de Milan et à la Corona

di Ferro, *largo del Castello*; et chez Giuseppe, à *Santa Lucia*, pour le poisson.

On va dans la belle saison souper à *Santa Lucia* après l'opéra. A la Ville de Rome, établie dans la jolie villa Cirelli, les tables se dressent sur la terrasse baignée par les flots. La partie sera faite surtout au clair de lune, afin de contempler le ravissant spectacle que présente le golfe dans lequel se reflètent l'éclat argenté des rayons de l'astre, les lumières des barques de pêcheurs, tandis que le Vésuve étincelle ou répand sa fumée rougie, qui, peinte d'azur par la lune, dessine un arc-en-ciel dans la nuit, selon la belle remarque de M. de Châteaubriand. Je n'ai joui de la Ville de Rome qu'au mois de février, mais j'ai pu, de ce restaurant, avoir une idée des voluptés de la terrasse d'Aglaé, située sur le même rivage, et si admirablement décrite par le chantre des *Martyrs*.

Le beau monde soupe encore au Pausilype, chez Brizzi. On y va en calèche ou en barque illuminée, et au son de la musique. La cour même fait de ces parties dans le mois d'août, et se rend à la pointe de Gajola, où le souper est porté, tandis que le

peuple mange, boit et chante dans les barques ou le long de la mer.

Cafés. — Le café DONZELLI était le plus à la mode en 1840, malgré son vilain local. — Café de l'ALBERGO REALE.

M. Cooper rapporte que le premier bon café qu'il ait pris en Italie, c'est à Naples.

La *bombe* napolitaine, grosse glace ronde, est une des meilleures que l'on puisse demander, ainsi que les glaces au chocolat, dites *mattoni*, de leur forme et de leur couleur de brique.

Théâtres. — SAINT CHARLES. — FONDO. — FIORENTINI. — NUOVO. — SAN CARLINO. — PARTENOPE. — FENICE[1].

Il n'est pas nécessaire, comme à Rome, d'écrire d'avance pour retenir une loge à Saint-Charles. Elle revient environ à 2,000 francs pour douze places. L'usage inhospitalier des autres grands théâtres d'Italie, de faire payer à la porte les gens qui visitent dans les loges les personnes de leur connaissance, n'a jamais pu s'établir à Saint-Charles, et beau-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIII, chap. 6.

coup d'hommes du monde vont ainsi toute l'année au spectacle gratis.

Libraires. — Borel. — Nobile. — Sturita. — Librairie italienne et étrangère à Chiaja.

Cabinet de Lecture. — M.[me] Perot, à S. Jacques. — M.[me]...... anglaise, à Chiaja.

Académie Royale. — Les étrangers doivent rechercher de leurs ministres la faveur d'être invités aux bals splendides de l'Académie Royale, qui ont lieu tous les lundis, dans le vaste foyer du théâtre Saint-Charles. Ce noble club, unique en son genre, fut institué par le roi actuel, en 1834. Il en est le premier membre, et toute sa famille en fait partie. Un président, nommé par Sa Majesté, et six députés choisis entre eux par les associés, dirigent l'administration. Les fonctions de président durent trois ans; chaque année deux députés sont élus en remplacement de ceux qui sortent. Le local est accordé par le roi ; les souscriptions forment le revenu. Les hommes payent vingt carlins par mois, les dames quinze. Il faut, pour être admis de droit, appartenir aux familles portées sur l'ancien livre d'or de la noblesse, ou bien être inscrit à la note du palais. Les militaires,

depuis le grade de capitaine, les officiers des gardes et de la marine, les magistrats et les employés principaux et décorés, sont également reçus. Les titres acquis par les services publics ont ainsi été royalement consacrés à côté du privilége de la naissance. Cette Académie est une sorte d'institution à l'usage du beau monde, des fonctionnaires et de l'armée.

On ne donne dans le local de Saint-Charles que des bals et des concerts. L'éclairage est féerique, le service de la livrée attentif et même désintéressé. Les rafraîchissements, parfaits, se distribuent avec profusion et gratis. Enfin, on peut juger, dans ces fêtes magnifiques, de la politesse, et, je ne crains pas de le dire, de la bonhomie qui distingue les hautes classes de la société napolitaine. Outre les dispositions naturelles, cette bonhomie, dans un pays de cour tel que Naples, tient encore à l'exemple du maître. Malgré une certaine pompe espagnole extérieure, la souveraineté semble à Naples assez familière. Cette facilité, fondée par Charles III, continuée et accrue par son frère Ferdinand, a toujours été depuis adoptée comme une tradition. Pendant le carnaval, le roi qui, le

matin, dans la rue de Tolède, a reçu et jeté des dragées (*confetti*) comme tout le monde, ou qui a figuré avec la reine dans quelque grande mascarade [1], se mêle le soir à Saint-Charles à la foule des masques, et il y affronte gaiement toutes les plaisanteries et même les vérités.

Le jeune roi, qui, dès huit heures, arrive au bal de l'Académie, y danse avec passion: plus d'une dame napolitaine a pu répéter l'exclamation de M.me de Sévigné: « Ah! que nous avons un grand roi! » Les danseuses, charmantes, donnent un éclatant démenti au préjugé sur la laideur des Napolitaines, proverbiale en Italie. Un observateur ingénieux,

---

[1] Les mascarades napolitaines représentent tantôt des barques chargées de matelots, des moulins à vent avec les meuniers, tantôt des scènes historiques ou mythologiques. Parmi les dernières mascarades de la cour, on se rappelle encore le char en forme de *Pagode* monté par Leurs Majestés et dix-huit personnages, tiré par dix chevaux et précédé de porteurs de lanternes, à pied et à cheval, de mandarins et d'une trentaine de musiciens. Tous les costumes étaient du plus scrupuleux chinois, et la pagode s'élevait jusqu'à la hauteur d'un second étage. Depuis, un autre char représentant un *Retour de chasse* de Louis XIV, avec les habits du temps, a offert un spectacle non moins joyeux et non moins brillant.

M. le marquis de Salvo, dont les écrits en français ne sont pas moins piquants que les bons mots de son compatriote sicilien Caraccioli, y trouve une variété de types extraordinaire :

« Une des choses les plus frappantes, c'est que, parmi nos jeunes dames, on remarque les formes de ce qu'il y a de plus beau dans vingt pays différents : on admire le profil grec, les traits romains ; quelquefois on voit un visage chiffonné à la française, une physionomie que vous prendriez pour celle des nymphes de la Tamise, si elle n'était pas *mobilisée* par la vivacité italienne et le soleil de Chiaja ; et ce qui vous étonnera davantage, c'est que nous avons des figures au teint allemand, aussi fraîches, aussi bien nuancées de lis et de roses que les plus jolies têtes des châtelaines de la Haute-Autriche et des bords de la Vistule..... Un étranger disait avec raison : Les dames napolitaines n'ont pas besoin des frais de l'esprit pour être aimables : quand on les voit, on les croit spirituelles. »

Les jours d'opéra, il y a bal, et aux mêmes heures. On peut ainsi passer d'un spectacle à l'autre, car les deux salles sont peu distantes et se communiquent. Le voyageur qui, le matin, a parcouru les éblouissants rivages de la baie de Naples, et qui, le soir, tombe au milieu des bougies, de l'or, des danses et de la musique du bal et du grand

opéra de Saint-Charles, doit convenir qu'en aucun lieu du monde les yeux et les sens ne reçoivent de plus vives, de plus entraînantes impressions.

Une maison succursale de l'Académie est entretenue par les souscripteurs ; on s'y réunit pour la lecture des journaux, le jeu du billard et autres, à l'exception des jeux de hasard que l'on y a moralement interdits.

Studj. — La *mancia* aux divers custodes, est à chacun de deux carlins, ce qui élève la dépense pour la visite complète du musée, à environ 15 fr.

Ateliers. — *Peintres :* MM. Guerra ; Smargiassi, dont les Marines ont été si goûtées à Paris ; Fergola, paysagiste. — *Sculpteurs :* MM. Angellini ; Cali ; Arno.

Restaurateurs d'Antiquités. — MM. Giustiniani. — Garguillo. M. Giustiniani fabrique fort adroitement des vases grecs

Vues de Naples et des éruptions du Vésuve. — Gaétan di Vito, rue de Chiaja.

Costumes Napolitains. — M.me Di Vito.

Magasin de Laves et de Corail. — Cirielli de Bolten.

Magasin de Cordes de Violon et de Harpe. — GAGLIANI. On connaît l'ancienne célébrité des cordes de Naples.

M. LANZA, bon maître de chant et de musique ; il prend par cachet 12 carlins.

Orfèvres. — SARNO; — VIGLIAROLA, très habiles pour les parures dans le goût antique, à l'imitation des ornements d'Herculanum et de Pompéi.

Fabrique de Tabatières, de Bagues et autres articles en écaille de tortue.

Dépôt de la manufacture de San-Leucio, à Tolède, pour soieries, velours et divers articles, bien travaillés, qui ne le cèdent à ceux de France que pour la solidité de la couleur.

Parfumeur. — ARENA, à Tolède.

Les gants de Naples ont une réputation méritée et ne coûtent que de 15 à 25 grains. Le savon, excellent, gagne toutefois à être purifié par nos habiles parfumeurs parisiens.

Confiseurs. — BARBATI, à Tolède, palais Stigliano. — GUCHER, vis-à-vis le théâtre Saint-Charles. Ce dernier, Français, manipule aussi très bien les articles purement napolitains, tels que les trop fameux *diavolini*, petites dragées d'anis, stomachiques, et qui n'ont rien

perdu, dit-on, de leurs vertus aphrodisiaques.

Les couvents de Naples méritent d'être cités pour leurs divers rosolios et leurs sucreries *(dolci)*; il règne entre eux sur ce point une véritable émulation,

Car de tous mets sucrés, secs, en pâte ou liquides,
Les estomacs dévots toujours furent avides.

Chaque année à Noël et aux principales fêtes, de grandes boîtes de *dolci* très ornées, sont envoyées aux parents des religieuses, aux confesseurs, etc. L'étranger, amateur, admis dans les familles napolitaines, recherchera le biscuit appelé *pane di spagna* et les *ravinoli*, de Santa-Chiara; les *mustacciuoli*, gâteau de chocolat, d'amandes et d'épices, de San-Giovanni-Maggiore; la tarte au gruau *(pastiera)*, et le *struffolo*, autre gâteau au chocolat, de San-Gregorio-Armeno [1]. Ce noble monastère prépare encore des médicaments renommés, et l'on cite son éther dit *liquore anodino*.

Le chocolat de Naples est bon, bien que dans sa fabrication l'on conserve quelque

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIII, chap. 12.

chose de l'ancienne manière jésuitique et espagnole, et que le caraque, trop brûlé, charbonne un peu au fond de la tasse.

Magasin de Modes françaises et de Nouveautés. — M.[me] Cardon. Sa sœur, habile couturière en vogue.

Tabacs. — Le meilleur tabac et les plus fins cigarres, se trouvent à la boutique d'exception *(spaccio di eccezione)*, place Saint-Ferdinand.

Bains. — *Vico belle donne, largo del Castello.*

Chevaux. — Les armes de la ville de Naples sont un cheval sans frein, que l'on croit avoir été consacré à Neptune, ou à Castor et Pollux, les premiers dompteurs de coursiers, qui étaient adorés à Naples, ainsi que l'attestent les colonnes du temple et les colosses mutilés des deux héros placés à la façade de l'église Saint-Paul. La petite pièce de monnaie *(quattrino)* fut long-temps appelée *cavallo*, de l'empreinte qu'elle portait. L'emblême de liberté de Naples contraste singulièrement avec les nombreuses dominations étrangères qui ont pesé sur ce pays, tour à tour grec, arabe, normand, espagnol, autrichien, français. Un vice-roi que cet emblème inquiétait, mit un

frein au coursier qui le garda peu, et la tentative ne s'est pas renouvelée.

Le cheval napolitain est celui qui se rapproche le plus du cheval antique, tel que l'a décrit Varron, et que le représentent les monuments. Selon Paul-Louis Courier :

« Le cheval tant admiré et tant critiqué de Marc-Aurèle au Capitole est *Bucéphale*, espèce la plus estimée des anciens, et dont le nom n'est point particulier, comme on le croit, au cheval d'Alexandre; quant aux proportions de son corps, c'est un cheval napolitain entier, qu'on n'eût jamais dû comparer aux chevaux hongres du Nord.... L'encolure a paru trop forte aux Français et aux Allemands; mais les Espagnols et les Italiens, chez qui les chevaux sont tous entiers, en ont jugé différemment. Il a, en cela et en tout, le caractère des belles races de la Calabre et de la Pouille [1]. »

L'érudite remarque de l'ancien chef d'escadron au premier régiment d'artillerie à cheval, m'a été confirmée par M. de Lamartine, non moins digne émule d'Alfieri et de Byron, en équitation qu'en poésie.

Les deux chevaux si vrais, si légers, des statues de Nonius père et fils, de la famille Balbus, au Musée de Naples, offrent encore avec

---

[1] Note de la traduction de l'*Équitation* de Xénophon, tome IV, page 241, des *Œuvres* de Courier.

une égale évidence le caractère actuel du cheval napolitain.

J'ai parcouru récemment la Calabre et la Pouille : l'encolure noble, poétique, l'élan, la vivacité des chevaux, surtout des chevaux de selle, m'ont frappé. Leurs qualités natives doivent encore se développer par l'éducation ; des haras avaient été établis aux chefs-lieux de chaque province, et les montes se faisaient par des chevaux anglais de pur-sang ou de demi-sang, issus de quelques-uns des vainqueurs de Newmarket, de Chelmsford, de Guilford. envoyés de Naples. M. Lotti, intendant de Foggia, administrateur actif et éclairé, dont je n'ai point oublié l'aimable hospitalité, avait obtenu des résultats satisfaisants. Les montes de la Capitanate, province de la Pouille la plus importante pour le commerce des chevaux, n'avaient été en 1835 que de trente-cinq par cinq étalons; elles s'étaient élevées en 1838, à cent quatre-vingt-sept par dix, et en 1839, à deux cent vingt par neuf. Un intelligent propriétaire, qui est encore un poète supérieur et un écrivain distingué, M. le marquis Joseph Ruffo, a publié de très judicieuses observations sur les haras de son pays,

et j'ai pu admirer dans son domaine de Pouzzoles, les belles formes et le feu d'un de ses élèves.

Le décret du 2 mai 1831, prohibe l'introduction des chevaux étrangers. Mais les amateurs peuvent aujourd'hui se pourvoir parmi les indigènes, et à des prix qui ne sont point excessifs, sans parler du plaisir singulier pour l'imagination de monter la postérité régénérée de la race antique.

Un très joli cheval de selle revient à 2,000 fr.; un cheval de carrosse à un peu moins. Les meilleures races, depuis l'extinction de la fameuse race calabraise de Scylla, sont celles du prince d'Angri, du baron Barac, qui se trouvent près de Salerne, et celle du baron Zezza en Pouille. A Naples, il faut s'adresser aux propriétaires afin d'échapper à la perfide entremise des maquignons, ou se trouver au mois de mai à la foire de Foggia, ou en septembre à celle de Salerne, la première foire de chevaux du royaume.

Chasse.

Pendant près d'un siècle, depuis l'avènement de Charles III en 1734, jusqu'à la mort

du roi François I.er, en 1830, le royaume de Naples semble la terre promise des chasseurs. Ce divertissement, devenu passion, est la seule et légère tache de l'histoire du premier de ces princes. La réputation qu'avaient les bec-figues de la colline de Capodimonte, le jeta dans les coûteux travaux du palais resté si long-temps inachevé, et qui jusqu'à sa récente et riche réparation, avait l'air d'une vieille ruine. Portici dut son origine aux cailles qui passaient là deux fois l'an. Le frère de Charles, le populaire Ferdinand, n'était pas moins ardent chasseur. On raconte qu'à la mort de la reine, flottant à la fois entre ses regrets, les convenances du deuil et le besoin d'un plaisir qu'il ne pouvait interrompre, il déclara aux seigneurs de la cour que, dans une telle circonstance, on ne tirerait que sur de très petits oiseaux. Il revint du congrès de Leybach avec deux ours énormes, présent de l'empereur de Russie, afin de régénérer la race peu féconde et amollie, cachée dans les bois des Abruzzes.

Aujourd'hui la dépense de la vénerie est très réduite et presque supprimée. Des forêts réservées pour les chasses royales ont été livrées à l'agriculture; la propriété est

affranchie des charges que lui imposaient les nombreux réglements de ces chasses. Le prince n'a gardé que les parcs des domaines de la couronne, tels que Caserte, Capodimonte, Portici. Persano, le plus considérable, renommé pour la chasse du sanglier, et quelques autres. Ce système économique a entraîné la diminution du gibier. Cependant il en reste toujours aux environs de Naples, et il abonde sur quelques points. Les lacs d'Agnano et de Licola ont des canards et autres oiseaux aquatiques.

La chasse est restée belle sur les terres marécageuses de Capoue, dites *Mazzoni di Capua*, au Mondragone, aux environs de Fondi, où se trouve un lac qui abonde en grosses anguilles et une forêt appartenant au priorat.

Environs.

SOLFATARE. — CUME.

Il faut partir à neuf heures pour la tournée de la Solfatare et de Cume.

Le prix de la calèche est de 3 ducats.

Le bateau à quatre rameurs pris à Pouzzoles, coûte 4 ducats.

POUZZOLES.

Cette antique cité si misérable, si déchue, assez peu salubre l'été, doit être recommandée comme n'ayant point d'hiver.

Le vin est des meilleurs du royaume.

Sannazar a chanté le turbot et le pagre de la côte de Pouzzoles :

Dant rhombos, sinuessa Dicarchi littora pagros.

ISCHIA.

Il part journellement des barques de Naples pour Ischia, qui arrivent en sept ou huit heures et prennent 10 grains par place. Si l'on veut échapper à cette courte mais rude navigation, on ira par terre jusqu'à la marine de Miniscola, d'où la traversée n'est que de deux heures et un quart dans une barque à six rameurs. Une heure suffit pour visiter l'île de Procida, distante seulement d'une heure de la marine, et l'on passe en trois quarts-d'heure à Ischia. De Pouzzoles, on met trois heures et demie.

Il faut deux jours pour bien voir Ischia et monter à l'Épomée. Le prix des ânes, y compris le guide, est de 8 carlins.

Auberges. — La Sentinelle. — La Maison de don Tommaso, réputée pour l'excellent vin blanc du crû, chanté par Chiabrera :

« Apporte trois vases ornés de guirlandes et remplis du vin qui honore Pausilype et Ischia. »

Reca tre vasi inghirlandati, e colmi
Del vin che onora Posilippo ed Ischia.

Les orangers d'Ischia ont été donnés pour les plus beaux de l'Italie, et l'on cite surtout ceux du bourg de Casa-Miccia.

Bains. — Les eaux minérales d'Ischia, connues des anciens, sont très salutaires, particulièrement pour les blessures. Une étuve de sable ferrugineux passe pour efficace contre les maladies de la peau et les rhumatismes.

PORTICI.

Air vif, léger.

Pain excellent et renommé.

La quantité de cailles que l'on peut y chasser deux fois l'an, ainsi que l'abondance du poisson de la mer voisine, décidèrent Charles III à bâtir le palais.

VÉSUVE.

Voici le tarif des prix pour l'expédition nocturne du Vésuve : six torches à 3 carlins ; il vaut mieux les prendre à Naples qu'à Resine, où on les fait payer près du double ; par chaque âne et son guide, 1 ducat ; une portantine ou chaise à porteurs avec huit hommes, 6 ducats ; au cicerone, de 12 à 15 carlins. Lorsqu'on se contente raisonnablement de voir le Vésuve de jour [1], les prix sont : par âne et son guide, 8 carlins ; chaque portantine avec six hommes, 4 ducats ; au cicerone, 12 carlins. La station chez les prétendus ermites coûte 1 piastre pour la chambre, le feu et un fiasque du vin de *Lacryma-Christi* [2]. Il faut être chaussé très solidement.

Les eaux thermales du Vésuve, dites *Nunziante*, furent découvertes par le général de ce nom, industriel actif, intelligent, lorsqu'il faisait creuser un puits artésien. Elles se prennent dans un joli établissement sur le bord de la mer, et sont très efficaces contre les obstructions.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIV, chap. 4.

[2] V. ci-dessus, pag. 138.

HERCULANUM ET POMPÉI.

Quoique Herculanum soit la première sur la route, il vaut mieux commencer par Pompéi. Comme on ne peut examiner Herculanum qu'aux flambeaux, puisqu'elle est enfouie à plus de soixante pieds sous une lave très dure, on ne comprendrait guère, sans cette précaution, ni la forme des galeries de son théâtre, le plus intact que nous ayons de l'antiquité, qui devait contenir environ dix mille spectateurs, ni les distributions de sa magnifique villa. Sans le prélude, sans l'initiation de Pompéi, le noir souterrain d'Herculanum n'apparaît qu'une espèce de mine déserte, inanimée.

Des indiscrétions et des abus ont forcé de beaucoup restreindre la permission d'apporter à Pompéi son dîner et de le manger, comme autrefois, dans le jardin de la maison de Diomède. Aujourd'hui, pour cette partie, on doit obtenir une permission du ministre de l'intérieur.

Un bon itinéraire, dans cette visite, est de s'arrêter avec la voiture à la voie des Tombeaux. Là on met pied à terre, on parcourt toutes les ruines, et l'on finit par l'amphithéâ-

tre. A peu de distance est une taverne où les cochers mettent leurs chevaux et se rafraîchissent eux-mêmes. Si l'on n'a rien apporté à manger, on peut descendre à l'auberge du COMMERCE, à Torre dell' Annunziata.

Au cicerone de la première enceinte, 5 carlins ; 6 à celui de la seconde ; 6 carlins aux deux cicerones d'Herculanum.

Une place pour aller de Naples et revenir, 6 carlins. Une voiture à deux chevaux pour aller et revenir, 3 à 4 piastres.

TORRE DEL GRECO.

Bon vin.
Macaroni renommé.

SALERNE.

L'excellence de l'air, des vivres et de l'eau, fait préférer Salerne à Naples par certains voyageurs opulents qui s'y sont établis.

De Salerne à Amalfi il y a deux heures par mer. Une barque à quatre rameurs, 3 piastres.

Auberge. — LE SOLEIL, excellente et discrète pour le prix.

Célèbre foire de chevaux au mois de septembre[1].

Le drap de la manufacture encouragée patriotiquement par une société napolitaine, est de bonne qualité et comparable à celui de France, mais il revient aussi cher.

PŒSTUM.

On couche à Eboli, où l'auberge, établie dans un ancien couvent, est devenue très passable. De là on part pour Pœstum, et l'on revient coucher à Salerne.

Le prix pour un carrosse à trois chevaux est par jour 5 ducats, sans la bonne-main. Si l'on reste moins long-temps à Pœstum, et si l'on couche seulement à Salerne, le premier jour, la voiture ne coûte que 15 francs.

SORRENTE.

Séjour délicieux et salutaire aux convalescents, surtout le *Piano*. Bien différent de la côte insalubre et désolée de Baïes, le rivage de Sorrente n'a rien perdu de son charme

---

[1] V. ci-dessus, p. 160.

antique qui lui avait valu d'Horace l'épithète d'*amœnum*. et il reçoit encore aujourd'hui des grands de non moins haute volée que ceux de l'épître du poète romain.

Comestibles. — Le veau de Sorrente est célèbre en Italie. Il se vend à peu près 24 grains le *rotolo* qui vaut deux livres ; le bœuf et le porc, exquis, coûtent 20 et 16 grains. Le veau et le chevreau ont été vantés par Boccace dans sa curieuse lettre au Prieur des Saints-Apôtres de Florence.

Le poisson ne revient que d'un à 6 carlins le *rotolo ;* et les fruits de 2 à 4 grains. L'excellent lait, fameux dès l'antiquité, et qui avait valu au mont Sant-Angelo son surnom de *Lactarius*, coûte de 3 à 4 grains la mesure.

Bec-figues excellents.

Figues, oranges ; miel exquis.

Vins. —Le vin du crû ordinaire est à 3 grains la bouteille, et l'agréable vin blanc de *Conti*, à 2 ducats le baril. Ce vin excellent ne doit guère ressembler au Sorrente antique, petit vin que le gourmet professeur Catius, ridiculisé par Horace, recommandait de mêler avec la lie du Falerne, afin de lui donner plus de corps ; Tibère qui paraît avoir été

à Caprée, exposé à ce vin, l'appelait un généreux vinaigre (*generosum acetum*), et Caligula une noble piquette (*nobilem vappam*). Stace, dans la pièce qu'il consacre à la villa que possédait à Sorrente son Mécène Pollius Félix, vante le vin, et l'égale à celui de Falerne ; mais on peut très bien supposer que cet éloge est une de ses flatteries.

Sorrente a de belles maisons et des palais qui se louent au mois. La villa Loza coûte 60 ducats, le palais Pignatelli, 100 ; un grand appartement au palais Laurito, emplacement de la maison du Tasse, 95 ; un petit, 60.

On trouve à Sorrente et au *Piano* des maîtres de latin, de français et d'italien. Le maître de musique loue des pianos.

Auberge. — La Syrène est la meilleure. Il y a beaucoup de maisons montées à l'instar des auberges, et qui donnent à manger.

Les prix des logements varient au *Piano* de Sorrente, selon la saison et la durée de la location. La jolie villa Serracapriola, à Sopramare, qui a des jardins, des grottes et descend jusqu'à la mer, se loue l'été de 80 à 100 ducats le mois. Celle du marquis Maresca de Serracapriola, palais à deux étages, avec

de beaux jardins, 100 ducats le premier étage, et 60 le second. A la villa SPINELLI, 50; au palais GUARRACINO, 60. Un petit appartement à COLUMELLA, 50. Les villas ANGELIS et PISANI, avec des jardins baignés par la mer, 45 piastres. Un logement de maître avec un domestique revient à 15 ducats, et quelquefois moins.

Une place dans la barque qui part tous les jours de Naples, coûte 10 grains[1]. Il y a maintenant une route directe et carrossable qui conduit à Sorrente en moins de quatre heures.

Tarif des moyens de transport pour parcourir les environs de Sorrente. — Une calèche, 2 piastres par jour. Les portantines, devenues moins communes et moins nécessaires depuis la nouvelle route, se payent à raison de 6 carlins par homme. Un mulet et son guide pour monter à la cime du mont Sant-Angelo, 12 carlins. Pour aller à Santa-Maria-Castello, Santa-Agata, Torca ou Capo-Campanella, 10; pour les Camaldules, Arola, Conti ou Massa, 6. Si l'on s'arrête en chemin, il faut payer aux guides 1 carlin par heure.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIV, chap. 8.

CAPRI.

On s'embarque à Sorrente. Il faut se pourvoir d'un passeport pour aller à Capri. M. l'abbé de Lamennais, qui avait dédaigné cette formalité, y fut arrêté comme suspect, et gardé jusqu'au retour d'un jeune et obligeant compagnon de voyage, qui se jeta dans une barque pour aller chercher ce passeport à Naples.

Le cicerone se paye une demi-piastre, chaque âne 6 carlins, et l'on apaise la douane avec 3.

La douceur du climat, chaud l'hiver et frais l'été, avait attiré à Capri pendant quatre années Auguste vieux, et y fixa Tibère. Un Anglais, venu pour y passer trois jours, y vécut trente ans.

Les cailles qui arrivent au mois de septembre, formaient autrefois une partie considérable des revenus de l'évêché de Capri, réuni depuis 1818 à celui de Sorrente. La chasse est libre aujourd'hui, et la rétribution tombée en désuétude.

La pêche abonde en toute saison, parce que le poisson, soit que le vent souffle du nord ou

du midi, trouve toujours un abri dans l'une ou l'autre partie de l'île.

L'agréable vin blanc porte l'odieux nom de Tibère (*vino Tiberiano*), tant le souvenir du tyran vit encore et domine à Capri.

Jolis coquillages.

Auberges. — Il y en a deux : l'une, fort bonne, est tenue par SALVADOR, qui charme en outre les voyageurs des sons de sa guitare, et leur procure à peu de frais le plaisir de voir danser la tarentelle.

CASTELLAMARE.

Le nom du casin du roi, *Quisisana* (ici on guérit), annonce la salubrité de l'air des hauteurs ; mais l'air est médiocre dans le bas, à cause des irrigations et des plantations de coton.

Auberges magnifiques et rivalisant avec les premières de Naples. — * ALBERGO IMPERIALE. — * L'ITALIE. — AUBERGE DE LONDRES.

Il y a sur la montagne beaucoup de jolies maisons de campagne garnies. Elles se louent cher, et en proportion de leur élégance. La maison de PELICANO se paye jusqu'à 300 ducats par mois, un seul étage.

Castellamare est en été le rendez-vous des étrangers riches et de distinction, attirés par la fraicheur qu'on respire dans ses vallées abritées du soleil et dans les bois de châtaigniers et de marronniers, dépendant du casin du roi, où l'on a la faculté de se promener à pied, à cheval et à âne. La permission s'obtient facilement du surintendant-général de la maison du roi, par l'entremise des ministres étrangers. A la fin de la saison, il est d'usage de donner une piastre au garde-portier D. Luigi. On ne va guère sur la montagne qu'à âne ou sur de petits chevaux qu'on loue au pied de la montée. Les principaux loueurs sont Luigi et Aniello. Les ânes, excellents, dressés comme des chevaux, trottent, galopent et se laissent conduire avec docilité. Pour aller en haut de la montagne, 5 grains l'âne et 2 au guide. Une course, 12, 15 ou 20 grains, selon la longueur, sans le pour-boire. Par jour, un âne 4 carlins, un cheval 12.

Bains. — Pendant les mois de juin et juillet, Castellamare est très fréquenté par les personnes venues de Naples et des provinces, afin d'y prendre les bains de mer et les eaux sulfureuses, ferrugineuses, qui sortent abon-

damment de la montagne. Ces eaux sont efficaces contre les obstructions, les faiblesses d'estomac, les maux de tête, et elles dissolvent les humeurs.

Le roi François I.er a bâti de commodes maisons en pierre, et créé un joli jardin à l'usage des baigneurs.

AMALFI.

De Sorrente pour aller à Amalfi, le prix d'un mulet jusqu'au Scaricatojo est de 4 carlins, et celui de la barque à quatre rameurs pour quatre passagers, qui mène à Amalfi, d'une piastre.

Le macaroni, le meilleur du royaume, doit sa supériorité à la légèreté de l'eau filtrant à travers les rochers qui couronnent la ville.

Auberges. — L'auberge préférable pour le gîte et les vues est à l'ANCIEN COUVENT DES CAPUCINS, où les artistes peuvent s'arranger moyennant 7 carlins par jour pour la chambre et trois repas. — Sauf les horreurs de l'escalier, presque à pic, on est passablement à la LOCANDA DE CARMELA PALOMBO, où je trouvai très bonne compagnie de dames anglaises.

CASERTE.

La calèche pour aller visiter Caserte et revenir le même jour, 3 ducats.

Auberge tolérable.

SAN-GERMANO ET MONT-CASSIN.

Auberge de LA MELFA, bonne, établie en 1839.

On peut s'y arrêter deux ou trois jours, voir les antiquités, les environs, visiter le Mont-Cassin, et attendre le passage de la diligence suivante qui mène à Rome.

CHAPITRE XIV.

ROUTE DE NAPLES A ROME.

		POSTES.	
DE NAPLES à	Averse (1)	1	1/2
	CAPOUE (2)	1	—
	Sparanisi	1	—
	Sainte Agathe	1	—
	Carigliano	1	—
	Môle de Gaète (3)	1	—
	Itri	1	—
	Fondi (4)	1	—
	Terracine (5)	1	1/2
	Ponte Maggiore (6)	1	—
	Mesa	1	—
	Bocca di fiume	1	—
	Torre dei tre ponti	1	—
	Cisterna	1	1/2
	VELLETRI (7)	1	—
	Genzano (8)	1	—
	Albano (9)	—	3/4
	Torre di Mezzavia	1	—
	ROME	1	1/2

1. — AVERSE.

Les fruits et les légumes ont de la réputation. On cite les poires, dites *spine*, le fenouil (*finocchio*), si renommé, que toutes les fruitières de Naples donnent comme d'Averse celui qu'elles vendent, et les melons qui

viennent sur les bords du Clanio, dont les eaux fournissent de bonnes anguilles.

Le nougat d'Averse (*torrone*), quand il est bien fait, passe pour exquis.

Le petit vin blanc mousseux appelé *asprino*, de son goût un peu aigre, a mérité d'être cité par Redi dans son dithyrambe de *Bacco in Toscana*, par le célèbre médecin romain, André Bucci, dans son livre *de Naturali vinorum Historia*[1], et par le poète en dialecte napolitain, Jean-Alexis Abbattutis, dans la troisième églogue des *Muse Napoletane*. Il rappelle le vin de Champagne et se débite fort souvent comme tel en Italie. Une cargaison de bouchons du vin français fut commandée, en 1840, à Paris, par un propriétaire du crû de l'*asprino*.

2. — CAPOUE.

L'auberge dans laquelle Grosley, le plus spirituel et le plus instruit de mes prédécesseurs en Italie, n'avait point trouvé de verre en 1758, est aujourd'hui passable, mais on est encore bien loin des délices de Capoue. Le pain est assez bon, et l'on fera bien de

---

[1] Lib. V, *de Vinis Italiæ*.

s'en pourvoir pour le reste de la route, où il est le plus souvent inférieur.

3. — MÔLE DE GAÈTE.

Splendide, mais assez chère auberge, délicieusement située, et dont la blanche construction ressort sur le vert des jardins d'orangers et de citronniers qui l'environnent et descendent jusqu'à la mer.

Les limons de Gaète sont cités pour leur grosseur, et même pour l'agréable goût de leur épaisse et tendre écorce.

4. — FONDI.

Vin encore bon et qui n'est point un trop indigne successeur du fameux Cécube, récolté par les anciens sur les collines voisines.

L'auberge porte bizarrement le nom du fameux corsaire Barberousse II, qui détruisit et brûla Fondi, furieux de n'avoir pu enlever la belle et spirituelle Julie Gonzaga, veuve de Vespasien Colonne, comtesse de Fondi, afin de l'offrir à Soliman II: Julie, surprise au milieu de la nuit et saisie nue dans son lit par un gentilhomme, que sa jalouse et ingrate pudeur fit ensuite punir de mort, n'a-

vait eu que le temps de sauter par la fenêtre, de se jeter sur un cheval et de gagner la montagne. Le rapt manqué de Julie est encore pour les habitants de Fondi un singulier sujet d'amour-propre; et malgré le désastre qui l'accompagna et les détails, ils ont cru devoir en consacrer la mémoire par une inscription placée à leur église.

5. — TERRACINE.

Voir pour les monnaies et les postes, ci-dessus, chap. VII.

Bonne auberge de l'ALBERGO REALE.

6. — PONTE MAGGIORE.

Les Marais Pontins sont devenus beaucoup moins insalubres, et leur vieille réputation les fait un peu trop redouter des voyageurs. Il faut toutefois, pendant les mois de juillet, d'août, et le commencement de septembre, s'arranger de manière à les traverser au moins une heure après le lever du soleil, et éviter de s'y trouver au moment de son coucher. Il est bon que l'estomac ne soit ni vide, ni trop chargé, et l'on doit se garder de s'endormir. Si l'on y arrivait le soir ou la nuit, il serait

salutaire de prendre à leur approche du punch ou quelque vin chaud.

7. — VELLETRI.

Vin bon et sec.

Auberge. — La Poste.

8. — GENZANO.

Air, vins, poires renommés. Quatre grands paniers de ces poires, bonnes, quoique assez dures et préférables en compote, furent envoyés par le marquis Frangipani à Benoît XIV, le 7 octobre 1741, lorsqu'il se rendait à Castel-Gandolfo. Elles figurent avec honneur dans le *Diario* du temps à côté de l'énorme denté (*dentale*), poisson recherché, de la famille des spares, qui pèse quelquefois jusqu'à 76 livres, offert le même jour par la princesse de Carbognano. Le directeur de ce *Diario* était Luc Chracas, Espagnol, dont l'imprimerie, encore subsistante, a gardé le nom. Chracas ne pouvait prononcer la lettre R. Cette imperfection lui valut du cardinal Benoît Panfili ce burlesque distique qu'on ne traduit point :

Non habet R Chracas, nisi sit quod in nomine ipso est,
R tibi, si Chracas, demitur, ecce cacas.

9. — ALBANO.

Air très pur, qui attire pendant l'été la haute société de Rome.

Vin agréable.

Auberge. — LA VILLE DE PARIS.

CASTEL-GANDOLFO.

Bonne friture de cette espèce de goujons (*lattarini*) qui se pêchent dans le lac d'Albano dont les tanches, et surtout les anguilles, jouissent d'une grande réputation. Quelques beaux ouvrages antiques, à l'embouchure du superbe émissaire[1], annoncent que les anciens y pêchaient, et qu'alors comme aujourd'hui le poisson y cherchait un refuge. Lorsque le roi de Naples François I.er traversa Genzano, il accueillit avec sa courtoisie habituelle un paysan qui lui offrit des *lattarini.* On les trouva excellents, et le roi voulut que chaque matin il lui en fût apporté à Rome, par le paysan qui dut à son poisson cette sorte d'entrée. Quelques-unes des anguilles, assez rares à la vérité, sont, pour l'énormité, de

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIV, chap. 16.

véritables boas. On peut en admirer et s'en procurer au réservoir du marchand pêcheur établi au couvent situé sur le bord du lac. Un de mes amis en acheta une, longue d'environ cinq pieds, au prix de 3 pauls la livre romaine; elle pesait vingt et une livres. Il fallut en faire deux plats : une moitié fut servie au court-bouillon, l'autre rôtie, et la chair était fort délicate.

CHAPITRE XV.

ROME.

Le cadran italien, qui est resté principalement en usage à Rome, se règle d'après le coucher du soleil, qui en toutes saisons a lieu à 23 heures et demie. Au 1.er janvier, la 24.e heure italienne répond ainsi à nos 5 heures et demie, le midi français à 17 heures trois quarts italiennes, et notre minuit à 7 heures et demie italiennes, le soleil se couchant à Rome 45 minutes plus tard que chez nous. On désigne toujours la 24.e heure par l'*Ave Maria,* qui se dit une demi-heure après le coucher du soleil.

Climat et Hygiène. — L'hiver de Rome est le plus doux de l'Italie après ceux de Pise et de Naples. Je l'ai même vu préférer par certains malades à l'hiver de cette dernière ville, et le docteur Valeriano Brera, comme on l'a dit, le place au premier rang. Le thermomètre ne descend guère au-dessous de 4 ou 5 degrés. Cette rigueur même, ainsi que la neige,

ne se renouvellent au plus que tous les quatre ou cinq ans. L'été doit être un peu suspect, et quand souffle le *scirocco*, l'atmosphère est tout-à-fait accablante. Mais les dangers de la *mal'aria* paraissent avoir été extrêmement exagérés. Outre les savantes observations du célèbre Lancisi, médecin des papes Innocent XI, Innocent XII et Clément XI, l'illustre Brocchi ne reconnut aucun principe vicieux dans l'air de Rome, et il l'analysa en 1818, année citée pour la multitude des fièvres intermittentes, et à l'un des points les plus mal famés, la vallée voisine de la basilique Saint-Laurent, hors les murs. La mobile variété du climat fait la plus grande partie du danger; il est facile d'y échapper par l'hygiène et par l'usage de la flanelle, comme les anciens Romains s'enveloppaient de laines. Il a encore été remarqué que cet air était bon aux vieillards, ainsi que le prouve l'âge avancé d'un grand nombre de ceux qui l'ont respiré, soit qu'ils fussent nationaux ou étrangers. Les voyageurs prudents et aisés ne courent donc aucun risque à venir en toute saison à Rome, à s'y établir et à se reposer des années agitées de leur vie dans cette noble retraite.

Rome est encore la première ville du monde pour la qualité et la quantité des eaux. La meilleure, l'*acqua vergine*, qu'une jeune fille découvrit aux soldats d'Agrippa, coule encore par torrents de la fontaine Trevi, et elle a conservé son doux nom. L'eau vient de huit milles, sur la route de Tivoli. Les eaux de Rome, si salubres, si légères, si abondantes, sont une de ses merveilles, et cependant combien la Rome moderne n'est-elle point inférieure en cela même à la Rome antique! *Dov' è oggi l'Aniene vecchio*, disait le docte Siennois Claude Tolomei, dans sa lettre écrite le 26 juillet 1543 à Jean-Baptiste Grimaldi sur les eaux et les fontaines de cette ville, *dov' è l'acqua Appia? dov' è la Claudia? dov' è la Tiepola, l'Augusta e le altre?*

L'eau du Tibre, qui aujourd'hui n'est bue que dans les maisons de quelques religieux, conserva long-temps la réputation d'être suave et salubre. Elle se vendait dans Rome, portée par les âniers: le père du tribun Rienzi était un de ces vendeurs d'eau. Paul III en emportait dans ses plus longs voyages; Clément VII, par ordonnance du médecin, en avait fait autant, lorsqu'il vint à Marseille

marier sa nièce, Catherine de Médicis, au frère du dauphin, depuis Henri II; et Grégoire XIII, qui vécut quatre-vingt-quatre ans, but constamment de cette eau, maintenant si sale et si décriée. L'Arioste l'a chantée; mais il était alors d'usage de la laisser déposer quelques jours, puisque, parmi les choses que le poète recommande à son frère de lui tenir prêtes à son arrivée à Rome, il dit:

Fa ch'io trovi dell' acqua, e non di fonte
Di fiume sì, che già sei dì veduto
Non abbia Sisto, nè alcun altro ponte[1].

Il paraît, d'après l'analyse que fit en juillet 1830 M. Chimenti, professeur de chimie à la Sapience, d'une double masse d'eau de cent livres, la première prise au *Ponte-Molle* avant qu'elle eût été altérée par son cours à travers la ville, la seconde au-dessous du port de *Ripa-Grande*, que cette eau est non-seulement très potable, mais encore d'une qualité supérieure à celle de la Seine et de la Tamise. Pendant l'été, les vertus minérales et la douce température du fleuve en

---

[1] *Sat.* III.

font un bain excellent, qui suffisait aux Romains de la République. Cette température monte de 18 à 24 degrés, et elle ne varie guère que de 2 à 6 degrés avec la température de l'air. L'eau du Tibre, par les minéraux dont elle est imprégnée, a été conseillée avec succès pour les maladies des yeux provenant d'inflammations et d'affaiblissement.

Les abstèmes gourmets doivent demander au café, de l'*acqua di Cannella* qui est tout simplement l'eau prise au robinet de la fontaine qui se trouve dans presque toutes les maisons, et par conséquent plus fraîche, et non de l'eau de cannelle, comme les mauvais plaisants s'amusent à le faire croire aux voyageurs novices.

Médecins. — MM. Lupi; Folchi; De Mattheis; De Crolis; Augero.

L'âge avancé et la surdité du docteur Lupi le rendent aujourd'hui plus propre aux consultations qu'à la médecine clinique.

Chirurgien. — M. Trasmondi.

Médecins Anglais. — MM. Kissoch; Robson. — *Chirurgien*, M. Gloag.

Prix des visites, de 3 à 5 pauls; les consultations, 1 écu; les visites des médecins an-

glais se payent le double, et les consultations, 20 francs.

Comestibles. — On peut faire bonne chère à Rome. Cependant les Italiens sont sobres. La vie des grands est même assez frugale. Les tables diplomatiques, celles de quelques financiers, sont à peu près les seules que l'on cite, et le cardinal Vidoni, d'un esprit original, et mort il y a plusieurs années, jouit seul de quelque réputation gastronomique; mais il était né en Lombardie, pays, comme on l'a vu, d'excellente chère, où il avait pu se former. Le cardinal Alexandre Albani, le créateur de la célèbre villa, amateur si passionné des beaux-arts et de l'antiquité, surnommé un peu trop fastueusement l'Adrien de son temps, faisait une chère assez médiocre. Un habitué de la maison, moins indifférent à ces détails, lui fit venir un cuisinier français. Celui-ci, le lendemain matin de son installation, recevant les chétives provisions habituelles, ne put supposer qu'elles étaient destinées au dîner du maître, et il les distribua à ses aides et aux marmitons. L'heure du dîner arrivée, le cardinal se plaint de n'être point servi; le

cuisinier avoue ce qui s'est passé, mais promet de prendre ses mesures, et que dès le lendemain son Éminence sera satisfaite. Il tint parole, et les repas furent irréprochables ; mais à la fin du mois, le cardinal trouva le compte si énorme, qu'il appela le nouveau chef, lui paya son voyage, et le congédia. Comme on le blâmait de ce renvoi, il répartit : « Si je gardais le cuisinier, je ne ferais point ma galerie. » La table du cardinal de Bernis qui, ainsi qu'il le disait, « tenait l'auberge de France dans un carrefour de l'Europe » a laissé des souvenirs. Les deux repas du dîner et du souper et l'observance du maigre étaient alors très favorables à l'exercice des talents culinaires. Le maigre surtout passait pour exquis. L'on raconte qu'une princesse romaine, ravie de la sauce d'un esturgeon, voulut que son cuisinier en apprît le secret du cuisinier du cardinal. « La chose est bien simple, exposa le professeur français; j'ai toujours soin d'arroser mon esturgeon du jus d'un jambon tout entier. » Cette table du cardinal de Bernis était redoutable par ses séductions. L'on voit encore dans le grand caveau sous la chapelle de l'église Saint-

Louis-des-Français le tombeau de trois de ses victimes. Voici l'anecdote telle qu'elle se conserve par tradition à l'ambassade de France. Le cardinal, à son arrivée à Rome, avait pour secrétaire particulier un jeune Sulpicien qui, selon l'usage d'alors, découpait à table. Au bout de trois mois, il avait succombé à ses indigestions. Le cardinal crut qu'un secrétaire pris en province où l'on mange souvent par ennui, résisterait davantage, et il fit venir un ecclésiastique de Lyon, qui eut le même sort. Il demanda alors à MM. de Saint-Sulpice de lui envoyer quelque robuste cuistre repu de haricots, et moins sensible à la délicatesse des mets. Le malheureux ne dura pas plus; au bout de trois mois, il gisait à côté de ses deux prédécesseurs. Le cardinal, découragé, fut contraint de recourir à un secrétaire italien dont la frugalité pouvait seule braver les délices de sa table.

Les rubans de pâte (*lasagne*) sont un bon potage. Le bœuf est parfait. On préfère celui de Pérouse (*manzo perugino*) [1]. Le veau des

---

[1] V. chap. XVII.

étables (*mongana*) ne le cède point au célèbre veau de Sorrente [1]. Rien de plus délicat que les fritures de cervelles, de ris de veau et d'agneau (*animelle*), et de rognons d'agneau (*granelli*). Le chevreau n'est pas moins tendre que du temps de Juvénal :

« Un chevreau très gras viendra de mon champ de Tibur; il sera le plus tendre du troupeau, n'ayant pas encore brouté l'herbe, et plus rempli de lait que de sang. »

De Tiburtino veniet pinguissimus agro
Hædulus, et toto grege mollior, inscius herbæ,
Qui plus lactis habet quam sanguinis [2].

Les dindes et les dindons passent pour les plus gras de l'Italie. Les poulets et les oies de Rome, malgré la grandeur de leurs souvenirs sacrés ou patriotiques, sont aujourd'hui médiocres. Les premiers se tirent de la Marche, et arrivent fort étiques par la fatigue des sept jours de route faite en cage. Il n'en est pas de même des pigeons, qui se refont bientôt et deviennent excellents. Ils le cèdent toutefois en saveur aux pigeons indigènes, les meilleurs

---

[1] V. chap. XIII.
[2] *Sat.* XI.

de l'Italie, qui se vendent le double, et auxquels doit son nom la rue de la *Colombella*, derrière le petit et sale marché où la merveille du Panthéon est enfouie. Ces pigeons fins, blancs, roses, donnent encore un bouillon exquis, stomachique et salutaire aux convalescents. La supériorité de leur race remonte à l'antiquité. Mais la barbare sensualité des Romains recourait, pour les engraisser, à des expédients négligés par les marchands de volaille de la *Colombella*, gens indolents et qui ne sont point encouragés par la frugalité actuelle des Italiens. « Quand les pigeonneaux commencent à prendre des plumes, rapporte Varron, on leur brise les jambes, on les laisse dans le nid, et on présente à leurs mères une nourriture plus abondante. Celles-ci mangent et font manger toute la journée leurs petits qui, de cette manière, engraissent plus vite, et ont la chair plus blanche que les autres. » Aussi, au lieu des 15 ou 20 baïoques que coûte une paire de pigeons modernes, les anciens arrivaient à une valeur extraordinaire, et donnaient un énorme profit. Ils se vendaient communément 200 sesterces (56 fr.); les pigeons d'élite montaient jusqu'à 1,000

sesterces (280 fr.). L. Axius, chevalier romain, refusa même, dit-on, de vendre une paire de pigeons de cette espèce pour moins de 400 deniers (448 fr.). Il y avait à Rome, ajoute Varron, des gens qui possédaient pour 100,000 sesterces (28,000 fr.) de pigeons, et qui en obtenaient un bénéfice de cinquante pour cent.

La chasse fournit une prodigieuse quantité d'oiseaux grands et petits, tels que les cailles, les alouettes (*lodole*), les bec-figues, les bécasses, les perdrix, surtout les grises (*starne*), et les grives (*tordi*). Ces dernières, assez sèches, à bon marché, diffèrent des grives engraissées dans les volières, citées par Varron, qui se vendaient 3 deniers la pièce (3 fr. 36 c.), et dont cinq mille nourries à la villa de la tante maternelle de Merula, dans la Sabine, à vingt-quatre milles de Rome, donnaient un revenu de 60,000 sesterces (16,800 fr.). Les cailles étaient engraissées de même, avec des boulettes composées de figues et de farine d'épeautre; elles coûtaient tout aussi cher, et les marchands de comestibles romains avaient de ces volières industrielles jusque dans la ville.

On estime le dos de cochon (*lombetto*), le jambon cru de montagne (*prosciutto*), préparé dans les villages de l'Apennin. La réputation du porc romain est ancienne. Un diplôme inséré dans la *Storia diplomatica de' Senatori*, de François-Antoine Vitale, porte qu'indépendamment des fournitures de vin grec, de sucre, d'anguilles, de poissons, de fèves, de pois, etc., il fut livré douze cents porcs pour la bouche (*cucina*) de Charles d'Anjou, à son arrivée à Rome, quand il marchait contre Manfred et fut si royalement hébergé par le pape Clément IV (Guy Foulques), son sujet de Provence. On pourrait croire par là que le cuisinier du prince français prodiguait déjà ces coulis ardents, empoisonnés, de nos grandes tables politiques, aristocratiques et financières.

Le poisson est superbe et il abonde. La pêche s'étend du littoral de Civita-Vecchia, jusqu'à Terracine. D'alertes muletiers flairent sur la côte de quel côté le vent souffle, et y courent; ils chargent le poisson à sa sortie de la barque, et le transportent rapidement de nuit à Rome. Le principal marché se tient au milieu des ruines si intéressantes du portique

d'Octavie[1]. Des hommes sont chargés de la vente ; car le monstre parisien, dit la poissarde, n'existe point là. Les ménagères romaines remarquent que le poisson est bon dans les mois surtout où se prononce la lettre R. L'esturgeon, le premier parmi le *pesce nobile*, est redoutable si l'on en mange trop, et il produit des dérangements d'entrailles. Le rouget (*triglia*) est excellent frit, quand il est petit, et grillé lorsqu'il est grand. Le loup de mer ou bar (*spigola*) était au premier rang chez les Grecs et les Romains, et l'on estimait surtout les petits et jeunes pris dans le Tibre, entre les deux ponts, plus attendris, selon les gastronomes d'alors, par la fatigue qu'ils avaient eue à remonter le fleuve. Le bar moderne, non moins considéré, et rival de l'esturgeon, est grand et se pêche dans la Méditerranée. L'ombrine, blanche et de bon goût, a figuré sur les meilleures tables de l'antiquité et de la renaissance[2]. Le brillant *papagello*, fin, blanc, savoureux, fait les dé-

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 44.

[2] V. l'anecdote sur une tête de ce poisson : *Variétés Italiennes ; — La Courtisane Imperia.*

lices des riches, quoiqu'il n'ait point le mérite de la rareté. Le mulet *(cefalo)*, moins recherché, moins délicat et lourd, a souvent deux pieds et plus, et selon M. le prince de Musignano, aujourd'hui de Canino, il pèse quelquefois jusqu'à 17 livres.

Voici le prix actuel des principaux comestibles. Ce détail peut avoir son utilité : aucune ville ne laisse plus que Rome le goût d'être choisie comme lieu de retraite, et il n'est pas indifférent de connaître la dépense. Sans doute il est doux et beau de méditer au milieu des champs et parmi des ruines, mais il faut bien aussi songer à dîner. Le prix du bœuf est de 8 baïoques la livre; le veau de 15 à 20; le chevreau de 9 à 12; le dindon de 8; un coq de 6 à 12; un poulet, selon sa grosseur, 20, 30, 40; le poisson *nobile* de 15 à 30 la livre; le petit de 3 à 10.

Si, malgré la forte et noble nature de la race romaine, il n'est plus donné au sol, comme à bien d'autres, de produire des héros, cette terre est encore la *magna parens frugum*. Malgré l'apparence et le préjugé poétique, la campagne de Rome et les collines qui l'entourent sont encore aujourd'hui des

plus fertiles, des plus cultivées, ainsi que vient de le démontrer l'auteur du *Voyage dans l'Italie Méridionale* [1], juge exercé d'agronomie et de statistique; et l'arpent y rend plus que dans beaucoup de provinces de France.

Là viennent en abondance des fruits savoureux et d'excellents légumes. On doit citer les asperges de Tivoli; l'indigeste fenouil (*finocchio*); les brocolis, qu'il faut mettre surtout à la poêle (*strascinati*); le raisin de Tivoli (*pizzutello*); le muscat; la pastèque (*cocomero*); les figues vertes (*fichi gentili*); les melons de Rieti.

Les champignons de Rome furent toujours estimés. Ils semblent la seule passion de deux de ses maîtres les plus insignifiants anciens et modernes, l'empereur Claude [2] et le pape Clément VII. Ce dernier les aimait tellement que, de peur d'en manquer, il en défendit l'usage dans ses États. L'appétissant champignon des prés (*prataiuolo*) mérite encore les éloges du professeur gastronome Catius, de la satire d'Horace :

---

[1] Tome I.er, pag. 291 et suiv.

[2] V. ci-dessus, chap. IV.

« Le champignon des prés est d'excellente qualité. »

. . . . . *Pratensibus optima fungis*
Natura est [1].

Il se conserve sec et sert l'été dans les ragoûts quand il n'y en a pas d'autres. Apicius retrouverait au marché de la place Navone, l'oronge dont il avait complaisamment détaillé le mode de préparation. Le plus fin des champignons est l'*ovolo*, qui a la forme et la blancheur de l'œuf, d'où il tire son nom. On le mange frit à l'huile ou assaisonné à l'huile avec de l'ail, et surtout avec la petite herbe de menthe sauvage (*mentuccia*), regardée comme un antidote et ingrédient ordinaire de tout plat de champignons romains.

Les laitages et les fromages recherchés sont : le lait caillé (*ricotta e giuncata*) ; les délicieux œufs de buffle (*ova di bufale*) ; le fromage de brebis (*pecorino*), surtout celui de Viterbe ; et le même avec du safran, appelé *formaggio fiore* parce qu'il se caille avec la poudre d'une fleur des montagnes ; le fromage de vache

---

[1] *Lib.* II, *sat.* 4.

(*provatura bianca*) ; le fromage de buffle appelé *provatura marzolina*, parce que le meilleur se fait au mois de mars.

Le beurre était à peu près inconnu à Rome il y a quarante ans. Il s'en fait aujourd'hui de fort bon à la grande vacherie créée près le tombeau de Cecilia Metella. On doit ce progrès à l'arrivée des nombreux voyageurs anglais. Mais l'hiver, le beurre du pays ne suffisant point à la consommation, il en vient de Lombardie. Le prix est alors de 30 baïoques la livre; l'été il ne coûte que 14.

Le pâté de macaroni (*pasticcio di maccheroni*), composé de crême, de truffes, de champignons, de crêtes de volailles, de petits foies, etc., est un mets recherché et purement romain.

Vins. — On regarde comme les meilleurs vins des environs, ceux de Genzano, de Civita-Lavinia qui a quelque ressemblance avec le vin d'Espagne; de Velletri, d'Albano, de Frascati. Le prix est de 6 baïoques le fiasque. L'excellent vin blanc d'Orvieto en coûte 12. La *granatina* d'Espagne, vin rouge et doux, est très agréable. Le roi de Bavière allait comme tout le monde en boire sur les bateaux de

Ripa-Grande avec les artistes de son Académie. La *granatina* est devenue plus rare depuis le droit très lourd dont elle a été frappée, parce qu'elle servait aux marchands à falsifier les autres vins.

Auberges. — * LA GRANDE EUROPE. — * SERNY. — * ILES BRITANNIQUES. — HÔTEL DE RUSSIE. — SPILMANN. — GRANDE-BRETAGNE. — CESARI. — FRANTZ.

Il y a des logements garnis qui se louent au mois. Pendant l'hiver une chambre revient de 15 à 20 francs ; un joli appartement à 50, en faisant son prix d'avance ; un appartement de trois lits de maître, de 30 à 32 piastres (155 à 165 francs). Si l'appartement donne sur le *Corso*, et qu'on doive l'habiter pendant le carnaval, il faut avoir soin de stipuler que l'on conservera la jouissance de ses fenêtres. J'ai connu un Français qui depuis huit mois occupait au palais Fiano une chambre au prix élevé de 11 piastres (57 francs), et qui fut éconduit de sa fenêtre au carnaval de 1840, parce qu'il n'avait point prévu de si loin cette clause étrange. Il fut obligé pour jouir une fois chez lui du spectacle si plaisant, si joyeux, si animé de sa rue, de payer à

part la location de sa propre fenêtre, et il subit le reste du temps l'invasion étrangère.

Les valets de place romains doivent être quelque peu suspects, et le voyageur fera bien de ne pas suivre aveuglément leurs conseils pour ses emplettes. Ils ont l'habitude d'exiger des marchands un droit, et ils poussent parfois l'insolence jusqu'à tenter de rançonner les artistes dont ils réclament dix pour cent sur le prix des achats. Voici ce qui advint en 1837 à un de mes amis, artiste de premier ordre. Le valet d'un Américain étant venu demander sa taxe accoutumée sur la vente de quelques mosaïques, fut rejeté avec dédain; piqué, il déclara que son maître ne reviendrait plus. La menace eut son effet: l'Américain ne reparut point, et il renvoya sèchement une table en mosaïque que l'artiste complaisant avait fait porter chez lui, pour la montrer à sa femme malade. Certains valets de place portent l'effronterie jusqu'à venir proposer aux artistes de leur amener des familles qui achètent, et jusqu'à fixer le montant de leur prime; mais d'ordinaire ils sont mis à la porte par les hommes de talent. Avec de pareils guides, les étran-

gers s'exposent donc à n'acquérir que des objets inférieurs ou laids, et on doit les inviter à se renseigner plus haut.

Voitures. — Elles se payent 4 pauls la première heure ; 3 les suivantes, et de 10 à 12 pour quatre heures. Par jour, 3 piastres, et au mois à peu près 70 écus (360 fr.). Cependant, faute de tarif, le prix s'élève quelquefois fort au-delà, et en 1839, il a monté jusqu'à 110 écus.

Les meilleurs loueurs sont MANZELLI, SÉBASTE et BIANCONI.

Les voitures qui partent chaque jour pour Albano ou Frascati coûtent 50 baïoques la place ; pour Tivoli, 60.

La diligence pour Bologne part deux fois la semaine.

La voiture d'Angrisani, qui menait de Rome à Naples en trente-six heures, vient de cesser son service. Une excellente diligence, partant régulièrement trois fois la semaine, conduit à Naples en trente-six heures pour 10 écus. Elle suit la route long-temps abandonnée, très bien réparée depuis quatre ans, mac-adamisée en plusieurs parties, et passe par Valmontone, Ferentino, Frosinone, Ce-

prano, San-Germano qui a une bonne auberge. On peut s'y arrêter deux ou trois jours, voir les antiquités, les environs, visiter le Mont-Cassin, et attendre le passage de la diligence suivante.

Un grand et commode omnibus mène pour 20 pauls, de Rome, en huit ou neuf heures, à Civita-Vecchia. Les jours de passage des bateaux à vapeur, il part de grand matin, et arrive à temps pour qu'on puisse s'embarquer.

Restaurateurs. — Bertini, restaurant à la française où l'on dîne à 3 ou 4 pauls. — Il en coûte de 2 à 3 pauls chez Lepri, resté le modeste amphytrion des artistes. — Bonne table d'hôte chez Spilmann, à 5 pauls.

Mais la véritable *osterie* est le *Falcone*, où se conservent les pures traditions de la cuisine romaine. C'est là que, malgré la simplicité des bancs de bois et le roide escalier, les nationaux comme les étrangers font la partie d'aller souper à la sortie du théâtre Valle, afin de manger la *trippa*, ragoût populaire, d'un goût fort et retappé, composé du ventre de bœuf ou de veau. C'est là qu'on peut encore apprécier, particulièrement dans la *testicciuola* (cervelle d'agneau ou de chevreau), toute la

délicatesse, toute la légèreté, toute la supériorité de la friture italienne.

Cafés. — Les cafés de Rome, dans ce pays absolu, sont à peu près, comme soupirail, comme soupape de l'opinion, ce que sont nos journaux et notre opposition : ce qui s'imprime à Paris se dit là; l'énergie, l'âpreté du sarcasme des habitués, leur censure violente de la cour romaine, des actes du gouvernement, et cela même de la part de ses agents, font assez juger de ce que serait, chez un tel peuple, la liberté illimitée de la presse. Chaque café a son caractère, et comme l'on dit d'un journal, sa *couleur*.

Le café Greco, le seul où il soit permis de fumer, est le rendez-vous des artistes français, italiens, allemands; on y parle haut et avec franchise et conscience des nouveaux ouvrages et des diverses réputations.

Le café du Monte-Citorio, dit *de' Babbioni* (vieux papas, vieilles ganaches), est celui des professeurs et des savants. J'y ai connu quelques hommes d'un rare mérite, et il y a un président du cercle (*crocchio*).

Le café de la fontaine Trevi était le siége de l'abbé Fea; c'est le café des antiquaires; il

n'est pas le moins connu, et les paysans mêmes y apportent les médailles ou les morceaux de brique qu'ils ont découverts au milieu des champs.

Dans ces diverses réunions, on s'occupe très vivement de la chronique du jour; car les Romains actuels ne sont ni moins curieux ni moins nouvellistes que ceux du temps d'Horace et de Juvénal.

Le café à la mode est le café NAZARRI, place d'Espagne, à l'instar des plus brillants de Paris, fréquenté par les étrangers et auquel tiennent un salon de lecture pour les journaux anglais et français, et un magasin de bonbons très bien assorti. On doit y demander un *poncio spongato*, le plus agréable, le plus tonique des sorbets, et qui ne coûte que 8 baïoques. La *spuma di latte*, sorte de crême fouettée à la glace, exquise, doit être commandée d'avance. La plus parfaite des glaces est la *mattonella al butirro*, petite, compacte, si dure qu'on peut l'emporter dans sa poche, ce qui lui a valu le nom de *brique au beurre*.

Le goût, le besoin des boissons glacées remontent aux anciens Romains. Pline a, sauf le sucre, presque indiqué les sorbets :

« Les uns boivent de la neige, les autres de la glace. Le fléau des montagnes est devenu un plaisir du palais. On fait provision de froid pour le temps des chaleurs. On a trouvé le secret de faire geler la neige au fort de l'été. D'autres font bouillir l'eau et la transforment en glace un moment après. »

Hi nivem, illi glaciem potant; pœnas montium in voluptatem gulæ vertunt; servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat; decoquunt alii aquas, mox et illas hiemant[1].

Martial aimait le Falerne frappé de neige :

Et faciant nigras nostra Falerna nives[2].

Un père Bongiocchi débita le 21 août 1756, à l'académie des Arcades assemblée dans les jardins Corsini, un discours sur l'antique usage de boire à la glace (*Discorso sopra l'uso antico di bere l'acque gelate, e le diverse maniere, colle quali si adoperavano*). Le même goût se retrouve chez les grands de la Rome moderne. Théodore Amidenio, auteur d'un livre sur la nature du vin et des boissons chaudes et froides (*Della natura del vino, e*

---

[1] *Lib.* XIX, chap. 19.
[2] *Lib.* IX, ép. 23.

del bere caldo e freddo. Rome, 1608), rapporte que le cardinal Alexandre Montalto, neveu de Sixte-Quint, était si passionné pour boire le plus froid possible, qu'il voulait à la glace non-seulement ses boissons, mais encore sa nourriture et jusqu'aux médicaments, et que le magnifique, l'éloquent cardinal Ascagne Colonne qui légua ses 60.000 écus romains de rente au chapitre de saint Jean-de-Latran, et dont la célèbre bibliothèque, achetée par le duc Altemps, est passée à la Vaticane, imagina de se faire tailler des verres de glace.

Les autres bons cafés de Rome sont : l'ancien café Ruspoli, dit toujours Nuovo, le plus grand café de Rome, et qui n'a pas moins de cinq ou six billards et un jardin. — Le Veneziano. — Le café Greco, déjà nommé, est vanté pour le punch.

Le café de Rome mérite à peine d'être nommé; car il est d'une singulière faiblesse. Le premier grand dîner que l'ambassadeur de la Restauration donna pour la Saint-Louis, dîner presque improvisé, et qui eut lieu à l'Académie de France, avait été fait par le maître de l'hôtel Serny. Le café ayant été oublié dans le prix arrêté d'avance, Serny

fournit le compte à part: il se montait, pour les soixante-dix couverts, à 4 livres 10 sous.

Théâtres. — ALIBERT. — APOLLON ou TORDINONA. — ARGENTINE. — VALLE. — BURATTINI[1].

Les personnes qui veulent passer l'hiver à Rome, doivent écrire et s'y prendre d'avance pour obtenir une loge ou une portion de loge aux théâtres d'APOLLON, de l'ARGENTINE et de VALLE. La négociation n'est pas sans difficulté, attendu l'exiguïté de la dernière salle, et l'importance, le rang et les prétentions des concurrents.

Glaciers-Confiseurs. — SPILMANN frères, célèbres pour le punch à la romaine et les vins étrangers.

Libraires. — DE ROMANIS, pour les classiques latins et italiens. — GALLERINI, de Milan, pour les publications de la Haute Italie. — MERLE, pour les ouvrages français. — MONALDINI, pour les livres anglais.

Les livres et les gravures sont fort chers à Rome, malgré leur médiocre exécution ou la légèreté des droits.

---

[1] V. les *Voyages,* liv. XV, chap. 41.

Ateliers. — *Peintres :* MM. CAMUCCINI[1]. — AGRICOLA[2]. — PODESTI. — *Sculpteurs :* MM. TENERANI[3]. — FINELLI[4].

Atelier de Mosaïque. — M. le Cav. MICHEL-ANGE BARBERI, *Strada Rasella*[5].

Camées et pierres dures. — GIROMETTI, très habile graveur, *Quattro Fontane*, palais Trulli. — SAVOLINI, rue *della Croce.* — ODELLI, *Quattro Fontane.*

Graveur en Coquilles. — JEAN DIES, artiste excellent, rue *della Croce.*

Mouleur en Soufre et en Pâte. — BARTHÉLEMI PAOLETTI, place d'Espagne.

Fabricant de Scagliola. — ANGELINI.

Magasins d'Antiquités. — FRANÇOIS CAPRANESI, grand connaisseur en pierres gravées, au *Corso.* — IGNACE VESCOVALI, place d'Espagne.

Bijoutiers. — CASTELLANI, très à la mode, qui monte avec infiniment de goût les pierres

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 7.
[2] V. les *Voyages*, liv. XII, chap. 3.
[3] V. les *Voyages*, liv. X, chap. 16.
[4] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 32.
[5] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 7.

et les camées, et possède des diamants et des joyaux de diverses époques, au *Corso*. — Brunca, aussi fort habile, rue *Gregoriana*.

Fabricant de Perles et de Chapelets. — Louis Freschi, rue des *Condotti*.

Coutellerie. — Dépôt au *Corso* de fer bien travaillé des usines de Tivoli, où l'on trouve de très bonne coutellerie et des rasoirs qui valent les rasoirs anglais, et qu'ailleurs on débite comme tels.

Armurier. — Diamanti (Pierre), armurier et mécanicien très expert, qui a même imaginé de charger les canons par la culasse. Il proposait de communiquer sa découverte à notre ministère de la guerre, si l'on consentait à payer son voyage. L'offre fut négligée, et Diamanti a gardé son secret.

Écharpes. — Les écharpes en soie (*fascie*) des Transtéverins, de couleurs éclatantes, et que l'on trouve place Navone, sont une parure que recherchent les dames étrangères, et il s'en rencontre jusqu'à Paris, dans des salons élégants et artistiques.

Marchande de Modes. — M.me Massoni (Rosina).

Chocolat. — J'ai déjà loué et défendu le

chocolat de Rome[1]. On sait que cette douce et salubre boisson, introduite par le jeune et infortuné voyageur florentin du XVI[e] siècle, François-Antoine Carletti[2], était chère aux jésuites. Le poème descriptif latin en trois livres du père Thomas Strozzi, Napolitain, sur l'art de le fabriquer et la manière de le préparer (*De Chocolatis opificio*, Naples, 1689), a été loué par Redi pour la convenance du style, la grâce et même la noblesse. Métastase l'a chanté assez fadement dans une cantate adressée à Philis. L'abbé Thomas Serrano, le vif champion de Martial contre le jugement qu'en avait porté Tiraboschi, a composé quelques pièces en l'honneur du chocolat qui avait réchauffé sa vieillesse. Elles se trouvent dans les six livres de poésies latines qu'il a publiées en 1788, et semblent assez convenablement imprimées à Foligno, ville depuis long-temps célèbre par ses sucreries. Voici une de ces jolies pièces :

« La belle Cynthie a dicté tes vers, ô Properce ! la belle Corinne fut ta muse, ô Nason ! la charmante Lesbie était la

---

[1] V. la *Préface*.

[2] V. chap. XI.

divinité du tendre Catulle ; ta flamme, ô Tibulle ! fut la gracieuse Néère. Pour moi, vieillard, il n'est point de Cynthie, de Néère, de Corinne, ni de Lesbie qui m'inspire ; mais je méprise facilement les muses et les flammes des jeunes gens, si tu ne me manques pas, belle Caraque. »

Dictavit versus tibi Cynthia pulchra, Properti ;
Musa fuit, Naso, pulchra Corinna tibi ;
Lesbia numen erat tenero formosa Catullo ;
Flamma, Tibulle, tibi blanda Neæra fuit.
Cynthia nulla seni mihi dictat, nulla Neæra,
Nulla Corinna seni, Lesbia nulla venit.
Sed facile, juvenum musas et spernere flammas,
Tu modo non desis, pulchra Caraca, mihi.

Parmi les produits romains, agréables ou utiles, c'est un devoir essentiel de recommander l'excellente eau *della Scala*, faite par les carmes de ce couvent, près Sainte-Marie *in Trastevere.* Cette eau, si efficace contre les maux de tète et les plus violentes contusions, est fort supérieure à l'eau de Cologne dont se frotte et s'infecte toute l'Europe.

Tabacs. — C'est à Prosper Santa-Croce, créé cardinal par Pie IV, le 12 mars 1565, que l'Italie doit l'introduction du tabac qui, de son nom, fut appelé *Erba Santa*, étymologie confirmée par l'enseigne de la croix, mise encore sur les boutiques des débitants. Alors

il se vendait chez les apothicaires, qui le qualifiaient de *clysterium nasi*. Antoine Vitaliani, dans un opuscule *de Abusu tabaci* (Rome, 1650), et Benoît Stella, dans son livre *Il tabacco, ossia trattato sopra l'origine, storia, cultura, preparazione, qualità, natura, virtù ed uso in fumo, in polvere, in foglia, in lambitivo, e in medecina della pianta volgarmente detta tabacco* (Rome, 1669, in-8.°), le conseillent aux prêtres, aux moines et aux divers religieux, comme un aide à la chasteté. Le premier de ces écrivains rapporte que plusieurs d'entre eux, et surtout le Père Joseph de Copertino, mort en odeur de sainteté au couvent d'Assise, lui avaient assuré qu'ils s'en étaient fort bien trouvés. L'usage du tabac fut toutefois interdit dans les églises espagnoles, par un concile provincial du Mexique, tenu en 1575. Le fantasque pape Innocent X excommunia, en 1650, ceux qui prendraient du tabac dans Saint-Pierre, et Urbain VIII l'ayant, huit années auparavant, défendu dans les églises de Séville encore aujourd'hui célèbre par sa grande fabrique de cigarres, s'attira de Pasquino la plaisante citation du verset de Job:

« Vous faites éclater votre puissance contre une feuille que le vent emporte, et vous poursuivez une paille sèche. »

Contra folium quod vento rapitur, ostendis potentiam tuam, et stipulam siccam persequeris.

Jamais idée, principe, religion même, ne s'étaient propagés avec la rapidité du tabac; en quelques années, la feuille américaine avait envahi l'Occident et l'Orient, et le protestantisme, la révolution française, parqués sur eux-mêmes, sont bien traînards à côté de sa course. Il paraît que le tabac fut altéré de bonne heure, si l'on en juge par le titre du *Traité du Tabac, ou Nicotiane Panacée, Petum, autrement herbe à la Reyne, avec sa préparation, les diverses façons de le falsifier et les marques pour le recognoistre,* traduict du latin de J. Neander, par J. V. (Jacques Veyras). Lyon, chez Vincent, 1625, 626 pages in-8.°. Cette reine était Catherine de Médicis, à laquelle le tabac fut offert par l'ambassadeur de France en Portugal, Nicot, qui le premier, en 1660, l'apporta à Paris.

Aujourd'hui le tabac est traité avec quelque faveur à Rome. L'inepte excommunication d'Innocent X fut levée par Benoît XIII.

Pie VII aimait le tabac, et il en prenait énormément. Il n'avait point oublié celui de France qui, de son aveu, l'avait consolé au milieu des rigueurs de Savone et de Fontainebleau. Un jour qu'il travaillait avec notre chargé d'affaires, il lui témoigna le vif désir d'en recevoir: « Mais, dit-il aussitôt avec un plaisant mystère, que monseigneur le trésorier n'en sache rien. » La négociation fut habilement conduite, et l'on fit venir du tabac de la réserve de Paris. M. le comte de Blacas, ambassadeur, remit directement le paquet ; il racontait que jamais il n'avait eu audience plus secrète et plus courte, tant le pape était pressé de s'enfermer, afin de savourer en cachette son délicieux tabac. Ce petit fait de contrebande ignoré pourrait bien plus tard être objecté contre la canonisation méritée du saint pontife, comme on vit réclamer ce vieux gentilhomme savoyard qui, lorsqu'il fut question de celle de saint François de Sales, prétendait que Monsieur de Genève était parfois sujet à tricher au piquet. Il est vrai, ajoutait-t-il, que c'était pour les pauvres. Les capucins, qui ne peuvent rien posséder, ont droit à Rome

d'en obtenir chaque jour une ration du père Gardien. La régie en tolère la culture dans leurs jardins, et ne poursuit point les charités qu'ils en font. Celui qu'elle fabrique passe maintenant pour assez bon, et le gouvernement ferme les yeux sur la contrebande des tabacs étrangers. Il existe, comme à Naples, une boutique d'exception (*spaccio*), rue des *Condotti*. Les amateurs seront satisfaits aussi du tabac et des cigarres qui se trouvent *alle Convertite* au *Corso*.

Bains. — BERNINI.

Afin d'assister dans la chapelle Sixtine aux cérémonies de la semaine sainte et à la grand' messe chantée par le pape le jour de Pâques et de la Saint-Pierre, il faut obtenir d'avance des billets par l'entremise des légations. On arrivera à neuf heures : les hommes seront en uniforme ou en noir ; les dames en noir et avec un voile.

La girandole se tire à deux heures italiennes (dix heures du soir), après les deux illuminations de Saint-Pierre. Pour jouir complètement

de la vue de ces dernières, on pourrait solliciter du majordome une place dans la grande loge tout en face, que le cardinal Consalvi eut l'attention de faire construire pour le corps diplomatique et les étrangers de distinction. Si l'on veut arriver à temps pour la girandole, il sera bon de faire le détour du pont Sixte, et d'éviter le pont Saint-Ange qui est trop encombré. Le meilleur endroit est au palais Altoviti, où les places doivent être retenues d'avance, et se payent un écu.

Une permission du majordome est nécessaire pour voir aux flambeaux les statues du Vatican. Elle sera demandée quelques jours auparavant. Le prix est de 12 écus pour la permission, et de 6 pour les custodes et la fourniture des torches. On se réunit d'ordinaire un certain nombre de voyageurs, mais on ne peut être plus de douze [1].

La *mancia* aux custodes des principales galeries de Rome, est de 1 ou 2 pauls.

Chevaux. — Les chevaux romains, plutôt petits que grands, sont vifs, nerveux, agiles. Ils deviennent très bons comme chevaux de

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 5.

selle. On cite les races Chigi et Braschi; mais celle-ci, élevée dans les Marais Pontins, est sujette à des tumeurs aux jambes et à l'amollissement du sabot. M. le prince Borghèse s'applique aujourd'hui à renouveler l'ancienne renommée des chevaux de sa maison, au moyen d'étalons arabes tirés d'Allemagne, et M. le duc Alexandre Torlonia, à se créer une réputation analogue. Ces chevaux Borghèse, couleur de bronze, servaient jadis de modèles aux artistes, et le Guide les a attelés au char de sa célèbre et brillante *Aurore*, du palais Rospigliosi. Un cheval romain, non dompté, coûte à la foire annuelle du mois de mai, à peu près 60 écus (un peu plus de 300 fr.). La race commune, malgré son peu d'apparence, ne manque ni de fond ni de souplesse. M. de Tournon rapporte que les cinq cents chevaux qu'il fournit à l'armée, en 1813, quoique âgés de trois ans seulement, et mis en route immédiatement après la castration, firent un bon service pendant la campagne que termina la bataille de Leipsig [1]. Les gros chevaux noirs à l'usage des cardinaux, se vendent

---

[1] *Études statistiques sur Rome*, liv. II, chap. 2.

cher, et ils se tirent pour la plupart de la polésine de Rovigo.

Chasse.

Rome peut être encore recommandée aux chasseurs, et le gouvernement ne dédaigne point de s'occuper de leurs plaisirs [1]. Le port-d'armes, qui ne coûte que 3 pauls (moins de 40 sous), s'accorde à peu près à tout le monde. Il suffit aux étrangers d'exhiber leurs passeports. Léon XII qui, dans son temps, avait aimé la chasse avec passion, mais qui, sur le trône pontifical, différent de son glorieux prédécesseur et homonyme Léon X, ne s'y livrait plus, rendit une ordonnance par laquelle les portes de Rome s'ouvrent à toute heure aux chasseurs qui partent et qui prononcent le seul mot : *cacciatori*.

La chasse se compose principalement d'oiseaux de passage ; savoir : l'hiver, les bécasses, les perdrix grises *(starne)*, les vanneaux *(pavoncelle)*, et une énorme quantité d'oiseaux aquatiques ; au mois de mai, les cailles qui

---

[1] V. les *Variétés Italiennes. — Les Tabatières du cardinal Consalvi.*

arrivent d'Afrique en Europe, et que l'on chasse sur le bord de la mer, depuis Civita-Vecchia jusqu'à Terracine; l'été, les petites cailles *(quagliardi)* restées dans les champs après la moisson et avant que l'on ne brûle le chaume; l'automne, les cailles qui retournent en Afrique, les grives *(tordi)*, les bécassines, et surtout les alouettes *(lodole)*.

Cette dernière chasse est pratiquée par tout le monde. Pendant les vacances d'octobre, juges, avocats et prélats même, bottés à l'écuyère, chevauchent grotesquement sur de petits ânes, et s'y livrent avec ardeur.

Le siffleur est toujours un Florentin qui fait payer fort cher sa supériorité sur les autres siffleurs de l'Italie, et qui fait tomber dans vos filets jusqu'à deux ou trois cents alouettes.

Le sanglier se chasse principalement l'hiver dans les bois de Nettuno et de Cisterna. Ces sauvages lieux ne sont pas très sûrs; car, si le brigandage en grand a cessé en Italie, quelques individus l'exercent encore en détail. Ce fut une de ces petites troupes qui arrêta, vola et dépouilla de son manteau ainsi que de son beau fusil, l'infant don Miguel, non moins emporté à la chasse que sur le trône.

Un guide précieux et agréable pour cette chasse, est M. Vallati, le meilleur chasseur et le premier peintre de sangliers de l'Italie. Il dirige chaque année, pour les étrangers, une grande chasse d'où ils reviennent toujours enchantés.

La chasse du lièvre, si peu abondante aujourd'hui, paraît avoir été autrefois très belle. Il en fut donné une magnifique au duc de Saxe, le 10 avril 1480, par le comte Jérôme Riario, neveu de Sixte IV, nouvellement marié à l'héroïque et effrontée Catherine Sforze, fille naturelle de Jean-Marie Galeas, duc de Milan [1]. Elle avait eu lieu à la villa Magliana, sur le bord du Tibre, à six milles de Rome, rendez-vous de chasse alors très fréquenté malgré son insalubrité. La noblesse et le peuple romains, ainsi que le rapporte Jacques Volterrano, dans son *Diario*, avaient été invités, et l'on ferma les boutiques comme aux jours des plus grandes solennités.

La chasse dite la *lanciatora* se fait la nuit, et sans clair de lune. Le chasseur met une lanterne sur sa poitrine, et tient sur l'épaule

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XII, chap. 6.

un large filet déployé en cercle sur un bâton. Il s'avance alors à pas de loup, et lance rapidement ce filet sur les oiseaux qu'il a découverts. Un grelot attaché à sa jambe sert, dit-on, à dissimuler son approche aux oiseaux qui le prennent pour les vaches ou les chèvres dont est peuplée la campagne. Cette chasse, véritable casse-cou qui alimente le marché de la rotonde, est parfois interdite, et devrait l'être tout-à-fait, tant elle est destructive.

La plus hardie, la plus aventureuse des chasses, est celle qui se fait en barque, au cœur de l'hiver, sur le Teverone (Anio), depuis le pont de Lucano jusqu'au Tibre. Cette partie de chasse de seize heures, dirigée contre les oies et les canards sauvages, est mêlée de pêche. On parcourt les sites les plus romantiques et encore plus pittoresques que celui du pont de Lucano, modèle d'un des plus admirables paysages de Guaspre Poussin. Parfois il faut, à coups de hache, frayer une route à la barque arrêtée par des monceaux de troncs d'arbres tombés, rompus, ou par des arbres entiers que le torrent débordé a emportés dans sa course. Un de ces troncs fit chavirer la barque de cuir du célèbre graveur en coquilles,

Clément Pestrini, que l'industrieux artiste s'était plu à construire lui-même, et quoique le meilleur nageur de Rome, il périt dans la rapidité du courant.

La chasse du Teverone est le sujet d'un petit et dramatique tableau d'Horace Vernet, presque aussi bon chasseur que grand peintre. Il a pu s'y appliquer le *quorum pars magna fui*, sans la fausse modestie qui fait supprimer à certains citateurs le *magna*.

Un des plus sûrs guides pour cette chasse périlleuse, est un serrurier de Rome, d'origine française, qui s'appelle *Conscience*, beau garçon, tout-à-fait digne de son noble nom par sa probité, sa droiture et son impassible intrépidité.

Environs de Rome.

TIVOLI.

Le meilleur hôtel est la Regina; mais les artistes doivent préférer la Sybille, beaucoup mieux située. Le dîner de celle-ci, qui l'été n'est que de 2 pauls, monte l'hiver à 6. La résidence l'été revient par jour à 5.

Les ânes pour aller aux Cascatelles, se payent 15 baïoques.

Les jolies pétrifications bien polies, bien travaillées, pour serre-papiers, sont à des prix modiques.

SUBIACO.

Petites et délicates truites. Bonnes écrevisses.

FRASCATI.

Vin estimé.

Auberge. — Hôtel Anglais.

Les hommes payent les ânes 3 pauls et les dames 4, pour aller du Belvédère à Tusculum, et de là à Frascati.

CIVITA-VECCHIA.

Petite ville en progrès, fort à tort regardée comme insalubre à cause des environs.

Cabinet de vases étrusques provenant des fouilles de Corneto, tenu par M. Donat Bucci, homme honnête et instruit. Ce cabinet est un fort agréable rendez-vous pour les voyageurs, et l'on y trouve, à des prix raisonnables, des vases fort beaux et d'une incontestable authenticité.

Dépôt du bel alun de Rome, extrait de la mine voisine (*l'allumiere*).

Une bonne route, terminée en 1840, et qui suit en grande partie l'ancienne voie *Aurelia*, mène en vingt-quatre heures à Livourne. Elle sera la plus rapide et la plus commode communication entre Rome et Florence.

Bateaux à Vapeur. — Les bateaux à vapeur ci-après, qui vont de Naples à Marseille en quatre jours, touchent à Civita-Vecchia: le *Pharamond* et le *Sully*, Français, partent de Naples les 3, 13 et 23 de chaque mois; la *Marie-Christine* et le *Léopold-Second*, Toscans, les 6, 16 et 26; la *Marie-Antoinette* et le *François-Premier*, Napolitains, les 8, 18 et 28.

	Premières.	Secondes
Le prix est, pour le voyage entier, de.	220 f.	150 f.
Pour Naples.	60	42
Pour Livourne.	65	45
Pour Gènes.	100	72
Pour Marseille.	160	108

Les enfants au-dessous de dix ans payent demi-place; les domestiques, la moitié du prix des secondes; le bagage personnel au-delà de 65 kilog. pour les premières places, et de 45 pour les secondes, est rigoureusement taxé. Il n'est pas jusqu'aux chiens te-

nus en laisse sur le pont, qui ne doivent payer 3 ducats chaque.

Les dix bâtiments français de l'État, chargés de la correspondance du Levant, touchent aussi à Civita-Vecchia. On y est très bien, et le prix est inférieur aux précédents.

Les bateaux à vapeur font la vie de Civita-Vecchia, et doivent finir par lui donner quelque importance; car ils y avaient versé, en 1839, jusqu'à seize mille passagers. Le port joli, très sûr, dont le dessin est le même que du temps de Trajan, est port-franc, et les Romains économes viennent s'y habiller.

Auberge. — Bonne auberge de Cesari, établie en 1840.

CHAPITRE XVI.

PREMIÈRE ROUTE DE FLORENCE. — VITERBE. — ORVIETO. — SIENNE. — VOLTERRE.

		POSTES.	
De Rome à la Storta.		1	1/2
	Baccano (1).	1	—
	Monterosi.	1	—
	Ronciglione.	1	—
	L'Imposta.	1	—
	Viterbe (2).	1	—
	Montefiascone (3).	1	—
	Orvieto (4).	1	—
	Bolsène (5).	1	1/2
	San-Lorenzo-Nuovo.	1	—
	Acquapendente (6).	—	3/4
	Radicofani (7).	1	—
	Ricorsi.	1	—
	La Poderina.	1	—
	Montepulciano (8).	1	—
	Torrenieri.	1	—
	Buonconvento.	1	—
	Montarone.	1	—
	Sienne (9).	1	—
	Castiglioncello.	1	—
	Volterre (10).	1	—
	Castiglioncello.	1	—
	Poggibonsi.	1	—
	Tavernelle.	1	—
	S. Casciano.	1	—
	Florence.	1	—

1. — BACCANO.

Bourg marécageux.

Auberge insalubre, d'où Alfieri, qui sans

doute y avait mal dormi, fulmina son terrible sonnet contre Rome :

« Vide et insalubre contrée qui prétends te nommer état ; champs arides, incultes ; visages blêmes, opprimés, exténués, d'un peuple coupable, lâche et sanguinaire. »

Vuota, insalubre region, che stato
Ti vai nomando ; aridi campi incolti ;
Squallidi, oppressi, estenuati volti
Di popol rio, codardo e insanguinato.
. . . .

2. — VITERBE.

Eau excellente et digne de la beauté des fontaines[1].

Le fromage de brebis (*pecorino*) passe pour le meilleur, à cause des herbes de la montagne que paissent les troupeaux.

Auberges. — L'Aquila Nera. — Les Trois Rois. — L'Albergo Reale.

A deux milles de Viterbe, le fameux Bulicame, petit lac d'eau sulfureuse fumante et qui semble presque bouillante, d'où sort un ruisseau perpétuel, existe encore comme au temps du Dante :

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XVII, chap. 3.

« Tel sort le ruisseau du Bulicame qu'ensuite les pécheresses partagent entre elles. »

Quale del Bulicame esce 'l ruscello
Che parton poi tra lor le peccatrici[1].

Le Bulicame est encore cité par le faible et servile imitateur de ce grand poète, Fazio degli Uberti, l'auteur du *Dittamondo*, espèce de poème descriptif du XIV.ᵉ siècle publié de nouveau à Milan, en 1826, avec des variantes ou corrections de Perticari et de Fr. del Furia, qui n'ont pu le rendre plus clair ni plus lisible. Ce ruisseau ne reçoit plus de courtisanes; il est devenu un honnête et actif industriel qui parvient à rouir le chanvre en vingt-quatre heures, et durcit subitement un œuf pour l'amusement de certains voyageurs. Une note curieuse de M. Artaud dans sa traduction du Dante, concerne le Bulicame. Il l'avait visité deux fois, et l'une d'elles avec l'habile chimiste M. Chavarnac, qui après en avoir analysé les eaux, leur a trouvé des vertus propres à guérir les maladies de la peau.

---

[1] Inf. *Cant.* XIV, 79.

3. — MONTEFIASCONE.

Célèbre vin blanc agréable et sucré (*moscadello*).

On connaît l'aventure et le bachique mausolée de l'évèque allemand Fuger, mort pour avoir trop bu du *moscadello*[1]. Ce vin muscat ne fut pas moins fatal à un illustre orateur français, devenu cardinal et évèque de Montefiascone. Les trop fréquentes libations qu'il en fit, peut-être pour se consoler des ennuis de l'exil, amenèrent le déclin de ses facultés, autrefois si fortes, si brillantes, et commencèrent la perte de sa haute renommée de courage et d'éloquence.

4. — ORVIETO.

La vie est à bon marché; elle revient, logement et nourriture, à 5 pauls par jour.

L'excellent vin blanc, mais un peu laxatif, que l'on ne peut véritablement déguster que sur le sol natal, tant il perd au transport, ne coûte que trois baïoques.

Auberge. — L'AQUILA NERA.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XVII, chap. 4.

5. — BOLSÈNE.

Anguilles du lac au printemps. Les matelottes d'anguilles au vin blanc de Bolsène ont été chantées par le Dante. Il met en enfer à cause d'elles, le pape tourangeau Martin IV, et lui fait expier par le jeûne sa gourmandise :

. . . . *e purga per digiuno*
L'anguille di Bolsena in la Vernaccia.

Ces anguilles, jadis fameuses, sont encore citées par Pétrarque pour leur goût et leur prodigieuse grosseur [1].

Auberge. — L'Aigle d'Or.

6. — ACQUAPENDENTE.

Auberge. — L'Aigle d'Or, où se trouve un bon cuisinier lyonnais, ancien soldat de la Grande-Armée.

7. — RADICOFANI.

Voir, pour les monnaies et les postes du grand duché de Toscane, chap. X.

Très bonne auberge.

---

[1] V. l'anecdote rapportée aux *Voyages*, liv. XVII, chap. 6.

8. — MONTEPULCIANO.

Le vin toujours exquis, produit principal du pays, était célèbre dans le commerce dès le XIV.ᵉ siècle, ainsi qu'il résulte d'un acte de société pour sa vente, entre deux habitants de Montepulciano, daté du 17 octobre 1350. Il a été chanté par Redi, dans son Dithyrambe, où Bacchus en délire le proclame le roi des vins :

Montepulciano d'ogni vino è il Re ;

souveraineté déjà chantée par Chiabrera :

« Si tu demandes quel vin règne aujourd'hui, c'est le Montepulciano.

Se chiedi oggi chi regna,
Regna Montepulciano.

9. — SIENNE.

Température agréable l'été. On échappe même aux piqûres de ces cousins (*zanzare*), supplice de Florence ainsi que de beaucoup de villas de Toscane, et qui forcent à les quitter pendant les grandes chaleurs. Le thermo-

mètre s'élève au plus à 24 degrés. Sienne, très salubre en toute saison, a échappé au typhus qui envahit l'Italie en 1817 et aux deux choléra.

Eau de pluie très bonne et fraîche, gardée dans les citernes et supérieure à l'eau des fontaines qui ne sert qu'aux usages domestiques.

Médecins. — MM. Vaselli; Grottanelli.

Chirurgien. — M. Pecchioli.

Bon poisson provenant du littoral de Castiglione della Pescaja.

Vins excellents, surtout celui de Chianti, si bien chanté par Redi, dans son Dithyrambe, comme propre, lorsqu'il est vieux, à dissiper sans bruit le chagrin :

« Le vin vieux du bon Chianti, majestueux, impérieux, se promène dans mon cœur, et en chasse sans bruit tout chagrin, toute douleur. »

Del buon Chianti il vin decrepito,
Maestoso,
Imperioso,
Mi passeggia dentro il core;
Esso scaccia senza strepito
Ogni affanno e ogni dolore.

Auberges. — L'Aigle Noir. — Les Armes

d'Angleterre. On est bien logé et nourri à ce dernier hôtel, pour 8 pauls par jour.

Voiturin pour Florence, logement et nourriture compris, 15 pauls par place; pour Rome, 70 pauls.

10. — VOLTERRE.

Air et eau salubres. La fontaine San-Felice fut ordonnée en 1319, par le conseil des douze défenseurs du peuple de Volterre, afin de recevoir l'eau qui se perdait. Cette eau possède quelques-unes des propriétés de l'eau de mer, et elle est encore efficace dans les maladies de la peau, les obstructions et autres infirmités.

Fruits et légumes excellents, à cause du sel dont la terre est imprégnée par les vents de mer.

Sel le plus beau de l'Italie [1].

Auberge. — La Croix de Malte.

Beaux vases et jolies coupes d'albâtre, que l'on peut se procurer par le cicerone de Volterre, homme intelligent, instruit lui-même, et qui les travaille très bien.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XVII, chap. 18.

CHAPITRE XVII.

DEUXIÈME ROUTE DE FLORENCE. — PEROUSE. — CORTONE. — AREZZO.

		POSTES.	
De Rome à la	Storta	1	1/2
	Baccano	1	—
	Monterosi	1	—
	Nepi	—	3/4
	Civita Castellana (1)	1	—
	Borghetto	—	3/4
	Otricoli	—	3/4
	Narni	1	—
	Terni (2)	1	—
	Strettura (3)	1	—
	Spolète (4)	1	—
	Le Vene (5)	1	—
	Foligno (6)	1	—
	Madona degli Angeli	1	—
	Pérouse (7)	1	—
	Magione	1	1/2
	Case del Piano (8)	1	—
	Camuscia (9)	1	1/2
	Cortone		
	Rigutino	1	—
	Arezzo (10)	1	—
	Ponticino	1	—
	Levane	1	—
	San Giovanni	1	—
	Incisa	1	—
	Pontassieve	1	1/2
	Florence	1	1/2

1. — CIVITA-CASTELLANA.

Auberge. — La Poste.

2. — TERNI.

Bonne auberge de l'Europe. On y loue des voitures et des chevaux, pour visiter les antiquités des environs et la cascade.

Une caratelle pour deux personnes revient à 2 écus et demi, et chaque personne en sus paye un demi-écu.

Le vin de Terni, agréable, se fait encore à la manière des anciens. Cette découverte inattendue fut une des premières et des plus douces impressions du docte Niebuhr, lorsqu'il descendit en Italie pour aller résider à Rome [1]; et cependant il venait de trouver dans la bibliothèque du chapitre de Vérone, les *Commentaires des Institutes de Gaïus*, le plus sûr de ses titres à la reconnaissance et à l'estime du monde savant.

Les ânes du pays n'ont conservé ni leur beauté, ni leur force antiques. Selon Varron, grand propriétaire dont les troupeaux paissaient l'été sur les monts de Rieti peu distants, les *reatins* n'étaient pas moins re-

---

[1] V. sa *Lettre à M. de Savigny*, écrite de Rome le 17 octobre 1816.

nommés en Italie que les roussins d'Arcadie en Grèce. Un de ces quadriges d'ânes, qui serait aujourd'hui si commode pour monter à la cascade, s'était vendu jusqu'à 400,000 sesterces (112,000 fr.), valeur qui ne paraît point suffisante à Ursini, lorsqu'il prétend qu'on doit lire 1,200,000 sesterces (336,000 fr.), car Varron porte ailleurs le prix d'un étalon à 340,000 sesterces (95,200 fr.).

Terni, malgré sa bruyante cascade, n'avait pas d'eau à boire : une source fut découverte en 1840, et l'eau, très salubre, coule abondamment par plusieurs fontaines.

Grosses et savoureuses pêches du village de Papigno, voisin, dignes des vers d'Alamanni, dans son beau poème de la *Coltivazione*, dédié à François Ier, et imprimé, pour la première fois et magnifiquement, à Paris, en 1546, par notre Robert Estienne :

« Ce fruit cher, agréable, odorant, qui porte le nom de la Perse. »

. . . . Quel caro pome
Vago, odorato, che di Persia ha il nome[1].

---

[1] Lib. III, vers. 460.

3. — LA STRETTURA.

Superbe et bonne auberge établie à la villa que s'était fait bâtir le pape Léon XII, grand propriétaire du pays.

4. — SPOLÈTE.

Excellentes truffes qui se vendent d'ordinaire 20 baïoques la livre, et montent quelquefois jusqu'à 50.

Auberge. — La Poste, médiocre, mais à peu près la seule.

La nouvelle et bonne route pour Ancône, qui passe par Norcia, Ascoli, épargne le détour de l'ancienne, par Foligno, Tolentino, Macerata.

5. — LE VENE.

Truites du Clitumne, excellentes.

6. — FOLIGNO.

Belle culture, légumes abondants et parfaits.

Dragées (*confetti*) toujours renommées, malgré les anathèmes de Misson.

Auberges. — La Poste, de beaucoup la meilleure. — Albergo Nuovo. — Les Trois Maures.

7. — PÉROUSE.

Jetée pittoresquement sur sa haute colline, Pérouse est salubre, et le choléra n'y a point pénétré. On a peine à s'expliquer la multitude de pestes qui la ravagèrent aux XIV.e, XV.e et XVI.e siècles, et dont un Pérousin distingué, M. le docteur César Massari, a fait l'histoire dans un livre excellent[1]. Celle de 1348 fit périr jusqu'à cent mille personnes dans la ville et aux environs. Pendant le XV.e siècle, ces terribles pestes se renouvelaient au moins tous les cinq ans, et celle de 1524 enleva à Pérouse son grand artiste Pierre, le chef de l'école romaine et le maître de Raphaël.

Les bœufs de Pérouse et des campagnes voisines sont superbes et gardent dans le port quelque trace de leur antique majesté, lors-

---

[1] *Saggio storico medico sulle pestilenzie di Perugia e sul governo sanitario di esse dal secolo XIV fino ai giorni nostri.* Pérouse 1838, in-8.°

que, grandes et sacrées victimes, ils conduisaient aux temples des dieux les triomphateurs de Rome :

Hinc albi, Clitumne, greges et maxima, taurus,
Victima, sæpe tuo perfusi flumine sacro,
Romanos ad templa deûm duxêre triumphos.

Ils sont très estimés pour la finesse et le goût de leur chair, surtout ceux que l'on engraisse avec les énormes raves du pays, qu'on appelle de là *bovi rapati*, et qui se mangent à Rome.

Ces bœufs sont gris comme tous ceux de l'Italie Transpadane, tandis que, selon Varron, le législateur de l'agriculture romaine, la couleur préférable était d'abord le noir, ensuite le rouge, l'alezan et le blanc. Les bœufs blancs des Barbares, qui existent encore en Pologne, en Ukraine et dans la Russie méridionale, se sont mêlés à la race antique, et y ont laissé leur empreinte, comme les maîtres, dans le gouvernement, les lois, les institutions et les arts.

Le bœuf de Pérouse ne se vend que six baïoques la livre, ainsi que l'excellent veau (*mongana*). Le mouton (*castrato*), proscrit dans la plus grande partie de l'Italie, est ex-

quis par l'air et les pâturages. Il ne coûte que 5 baïoques et donne un bouillon parfait.

Le porc, toujours renommé, et qui s'expédie à Rome et à Florence, rappelle la race de ces gras sangliers ombriens, vantés par le professeur Catius de la satire gastronomique d'Horace :

« Que le sanglier d'Ombrie, nourri du gland des forêts, fasse plier sous son poids la table de celui qui n'aime point une chair insipide. »

Umber et iligna nutritus glande rotundas
Curvet aper lances carnem vitantis inertem[1].

L'*aleatico*, vin rouge, égale celui de Florence ; il revient à 16 baïoques le petit fiasque ; la *vernaccia*, autre vin rouge encore bon, ne se vend que 6.

Deux sucreries (*dolci*) de Pérouse jouissent d'une grande célébrité, et s'exportent dans les principales villes d'Italie : l'agréable nougat de pignons (*pinocchiate*), et surtout les *ossi di morto*. Cet horrible bonbon, qui a sa moelle, comme les ossements humains, rappelle, par sa forme et son nom, l'ancienne

---

[1] *Sat.* IV, lib. 2.

réputation de férocité des habitants, heureusement fort adoucie. On sent que c'est là que devait être inventé (dans un couvent de femmes, dit-on) le plus redoutable poison de l'Italie, l'*acquetta*, dont la cité menaçait un prélat par trop tracassier :

Monsignor, non tanta fretta,
Che a Perugia c'è l'acquetta,

et que Delille a pu sans invraisemblance y transporter la scène du Sicilien sacrilége qui, après trois années d'une feinte conversion, poignarde son ennemi, en lui disant : « Traître, tu m'as fait avaler un boisseau d'hosties. » Les *ossi di morto*, qui forment aujourd'hui presque la seule industrie de Pérouse, ne se font guère qu'à Noël ; ils s'envoient à Rome pour étrennes aux cardinaux, aux prélats, aux avocats et à tous les protecteurs, grands et petits, dont on réclame la faveur et les services.

Auberges. — LA POSTE. — Grand hôtel nouveau et très bien tenu au *Corso.* — LA COURONNE, fort médiocre, ne vit que sur la renommée de convention que se transmettent perpétuellement les Itinéraires.

Cafés. — Fucelli. — Du Trasimène.

On a vu le bon marché de l'excellente viande de Pérouse. La tasse de café ne coûte que 2 baïoques ; le chocolat, 3 ; un verre de café à la crème, 2 ; le pain et le beurre reviennent à 1 baïoque et demi.

Libraires. — Bertelli. — Santucci.

Cabinet Littéraire du cercle *delle Camere.*

Une diligence part tous les mardis pour Florence, arrive en vingt-deux heures, et repart le samedi.

Une autre diligence, partant trois fois la semaine et passant par Todi et Narni, mène à Rome en deux jours.

8. — CASE DEL PIANO.

Sur le lac Trasimène. Ce lac abonde en poissons recherchés, tels que les truites, les énormes anguilles qui s'expédient à Rome et à Florence pour les fêtes de Noël, le grand poisson très délicat, dit *regina*, et le gardon (*lasca*), petit poisson blanc, excellent frit.

Quoique le lac soit toujours affermé (l'adjudicataire actuel est M. le comte Giraud, frère du joyeux auteur de l'*Ajo nell' imbarazzo* et du *Disperato per eccesso di buon*

cuore), les amateurs de poissons peuvent s'arrêter à Case del Piano. L'auberge a des bouticlures bien fournies, et l'on peut à toute heure, en payant largement, s'y régaler.

9. — CAMUSCIA.

Voir, pour les monnaies et les postes du Grand-Duché de Toscane, chap. X.

CHIUSI.

Les voyageurs précautionneux de leur santé et amateurs d'antiquités, peuvent sans péril se détourner pour visiter Chiusi, cette jolie ville ne méritant plus, depuis le dessèchement des marais de la Chiana par Léopold, la réputation d'insalubrité que lui ont faite et que lui conservent opiniâtrément la plupart des géographes. La population s'accroît, et l'évêque y est retourné.

10. — AREZZO.

Air excellent, déjà cité par l'historien Jean Villani, et auquel Michel-Ange attribuait, en plaisantant, ce qu'il avait de bon dans l'esprit: *Giorgio, se io ho nulla di buono nell' ingegno, egli è venuto dal nascere nella sottilità dell' aria del vostro paese di Arezzo;* salubrité prouvée

encore aujourd'hui par la beauté et la fraîcheur des jeunes filles. Peut-être aussi que cette vivacité de l'air qui inspirait le génie des hommes supérieurs, excitait chez les gens médiocres l'esprit hargneux et taquin en politique, que le Dante reproche aux habitants d'Arezzo :

« En descendant, on trouve des roquets criards, plus hargneux que ne le comporte leur force. »

Botoli trova poi venendo giuso
Ringhiosi più che non chiede lor possa[1].

Vin célébré, pour sa mousse et sa couleur, par Redi, un des nombreux hommes illustres d'Arezzo[2], dans son Dithyrambe :

« Ce vin vermeil, pétillant, qui rend l'Arétin superbe. »

O di quel (vino) che vermigliuzzo,
Brillantuzzo,
Fa superbo l'Aretino.

Auberge. — LA POSTE.

---

[1] *Purgat.* cant. XIV.
[2] V. les *Voyages,* liv. XVIII, chap. 9.

CHAPITRE XVIII.

ROUTE DE FLORENCE A GÊNES.

	POSTES.	
De FLORENCE à Prato (1).	1	1/2
PISTOIE (2).	1	1/2
Pescia (3).	1	1/2
LUCQUES (4).	1	—
Montramito.	1	1/2
Pietra Santa.	1	—
MASSA (5).	1	—
Lavenza.	1	—
Sarzane (6).	1	1/2
Spezia (7).	2	1/4
Borghetto.	3	—
Mattarana.	1	1/2
Bracco.	1	1/2
Sestri (8)		
CHIAVARI (9).	2	3/4
Rapallo.	1	3/4
Recco.	1	1/2
GÊNES.	3	—

1. — PRATO.

Air très salubre.

Pain excellent, le meilleur de la Toscane.

Chapeaux de paille.

Active et bonne imprimerie des frères GIACCHETTI.

Auberge. — LA POSTE.

2. — PISTOIE.

Une des villes d'Italie où l'on peut vivre le mieux, le plus agréablement et à meilleur marché. L'air et l'eau sont très purs; les comestibles bons, peu chers; le mouton, même, si dédaigné en Italie, est exquis, et le *cocomero* renommé, passe pour le premier de la Toscane. Il y a de la société, et l'on se loge à très bas prix, à cause de la disproportion du nombre des habitants et de l'étendue de la ville.

Palmerini, armurier très expert, qui confectionne des pistolets et des rasoirs aussi bons que ceux d'Angleterre, et qu'on débite en Italie comme anglais.

Auberge. — La Poste.

Bains de Monte Catini.

Les bains anciens de Monte Catini, déjà recommandés par Césalpin, jouissent d'une réputation méritée. Le bâtiment à arcades, élégante et correcte construction, est de Paoletti, le restaurateur, le Vien de l'architecture en Toscane sous Léopold. Mais il ne convient guère à ce genre de bains. On doit

surtout regretter que les diverses sources, ainsi que leurs conduits, n'aient point été couvertes, afin de conserver la chaleur de l'eau, qui ne monte qu'à 26 degrés [1]. Redi regardait ces bains comme principalement efficaces contre les dyssenteries, et il pensait qu'il était bien rare qu'on mourût à Florence de cette maladie. L'eau de Torretta, voisine, découverte depuis quelques années, passe pour plus active que celle même du *Tettucio*, dont la réputation est plus répandue.

3. — PESCIA.

Vin dit *buriano*, du raisin qui le produit. et que Bacchus, dans le Dithyrambe de Redi, se félicite de boire à pleins verres :

« Il est le vrai or potable qui bannit d'ordinaire tout mal irrémédiable; il est le népenthe d'Hélène, qui rend le monde joyeux, qui toujours le délivre et toujours l'exempte des pensées sombres et noires. »

Egli è il vero oro potabile
Che mandar suole in esilio
Ogni male irremediabile ;
Egli è d'Elena il Nepente ,

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XIX, chap. 5.

Che fa stare il mondo allegro,
Dai pensieri
Foschi e neri
Sempre sciolto e sempre esente.

4. — LUCQUES.

Température froide l'hiver, très chaude et humide l'été, mais sans insalubrité. Eau très bonne amenée des montagnes.

Veau excellent. Bonnes anguilles et truites des torrents. Olives de table parfaites, qui se gardent jusqu'à l'année suivante. Huile vierge, la première de l'Italie, faite avec des olives non fermentées.

Auberges. — La Grande Bretagne. — L'Europe. — La Croix de Malte. — Le Pélican. — La Panthère.

Libraire. — Bertini.

Bains. — Très à la mode parmi les étrangers; frais l'été par l'épaisse végétation des châtaigniers; pittoresques et romantiques, avec toutes les aises et les jouissances de la vie. L'air, non moins que l'eau, semble aider au succès de ces bains contre les fièvres lentes ou intermittentes, les maux de nerfs, les obstruc-

tions, la gravelle, les affections de l'utérus et la stérilité.

VIAREGGIO.

Petit port devenu ville, depuis peu assaini, et en vogue pour les bains de mer.

Pêche abondante et délicate.

Cocomero renommé.

5. — MASSA.

Agréable et douce température, même l'hiver, très convenable aux malades.

Les melons, véritables cantaloups, sont les meilleurs de l'Italie ; la graine, recherchée, s'exporte au loin, et le voyageur agronome fera bien de s'en approvisionner.

Auberge. — Bonne auberge de François, notre compatriote, ancien militaire de la Grande-Armée. On y trouve à des prix modiques, ainsi que chez les marbriers de Carrare, de jolies et très fidèles imitations de fruits en marbre.

6. — SARZANE.

Salubre, même l'été, à l'exception de la partie voisine de la *Magra*.

Auberge. — Le quattro Nazioni.

7. — SPEZIA.

Climat plus tempéré que celui de Gênes, et très salubre.

Le vin blanc récolté sur les agréables collines d'alentour, est chaud, fort et estimé.

Charmants coquillages du golfe de la Spezia.

Auberge. — L'Europe.

Voir, pour les monnaies et les postes du royaume de Sardaigne, chap. II.

8. — SESTRI.

Sestri, renommé pour la cire, les pâtes, les coquillages, et surtout les fruits qui passent pour les plus savoureux de la rivière du Levant.

9. — CHIAVARI.

L'été et l'automne, les cousins sont horriblement incommodes dans cette jolie ville. Il est important de réclamer pour la nuit une cousinière (*zanzaliere*).

Les solides et légères chaises volantes de

Chiavari arrivent jusque dans les salons de Paris et s'exportent jusqu'en Amérique.

Auberges. — La Poste. — Le Phénix, toutes deux assez bonnes.

CHAPITRE XIX.

GÊNES.

Climat et Hygiène. — Gênes, très salubre, n'éprouve que rarement de brûlants étés ou de rigoureux hivers. Le thermomètre s'élève rarement au-dessus de 24 degrés. Cette fraîcheur de l'atmosphère est due aux vents de l'est et sud qui dominent spécialement pendant les mois de juillet et d'août sur tout le littoral de la Ligurie. L'eau est très pure, l'alimentation saine, et la sobriété des habitants ajoute à la santé. Les maladies du poumon sont les plus fréquentes, à cause des rapides variations de l'atmosphère.

Médecin. — M. de Ferrari.

Chirurgien. — M. Campanella.

A côté de ces deux habiles docteurs, il m'est impossible de ne pas rappeler leur pieux, modeste et désintéressé confrère le père Pasquale de Marola, du couvent des Capucins, que je visitai en 1840, au sujet de ma vue, et qui

m'a laissé un souvenir ineffaçable. Sa consultation, nette, sensée, fut tout-à-fait d'accord avec ce qui m'avait été prescrit par les plus fameux praticiens. Son observation attentive était mêlée de charitables *caro, sta in riposo*, car le repos est le premier spécifique contre les maladies des yeux. Sa main était douce et fraîche, quoique sa longue et blanche barbe annonçât l'âge avancé. Ce frère, élève d'un autre expert capucin, qui a étudié à Pavie et mérité les éloges de Scarpa [1], formait à son tour un disciple. Le père Pasquale est cité par M. Valentin comme opérant de la cataracte, sur laquelle il a composé un traité estimé, imprimé à Gênes en 1826. M. le docteur Luciardi, dans ses *Préjugés sur l'opération de la cataracte*, publiés à Paris, le met au rang des premiers oculistes de l'Italie, avec Riberi, Quadri, etc. Il en est parlé avec non moins d'éloges par M. Carron du Villards, dans ses *Recherches pratiques sur les causes qui font échouer l'opération de la cataracte*, aussi publiés à Paris, 1835 : « Je me rappellerai long-

---

[1] *Saggio di osservazioni e di sperienze sulle principali malattie degli occhi.* Pavie 1801.

temps, dit-il, les éloquentes et touchantes paroles, dictées par la reconnaissance à un cataracté de naissance, âgé de vingt-huit ans, et opéré par le père capucin de Gênes. »

Des hommes du peuple, des femmes avec leurs enfants, des pauvres, attendaient avec confiance, sous les portiques, l'apparition du secourable religieux. Un portique à part, avec des chaises, annonçait que des personnes de la classe élevée recouraient encore à ses soins. Toutefois, il pouvait bien dire comme Boërhave, que ses meilleurs malades étaient les pauvres, puisque c'était Dieu qui devait payer pour eux. Certes, je n'ai à me plaindre ni de la science, ni de l'intérêt que j'ai trouvés dans mes précédentes et trop nombreuses consultations; mais aucune d'elles ne m'a causé une impression comparable à celle de ce capucin; car il se mêlait encore de mon ame. Gênes a de beaux palais, de riches églises, d'admirables peintures, et l'un des hommes les plus éclairés, les plus aimables et des meilleurs de l'Italie, M. le marquis di Negro; mais je sens que si je retourne une quatrième fois dans cette superbe ville, le père oculiste des capucins aura ma première visite.

Le prix des visites de médecin est de 3 fr. Gênes n'est point assujettie là-dessus au tarif royal, qui en a fixé le prix à 1 fr.; et elle a gardé ses franchises médicales.

Comestibles. — Les pâtes de Gênes, les premières de l'Italie, s'exportent par toute l'Europe.

Les champignons, qui croissent sur les pentes de l'Apennin, sont exquis et en prodigieuse quantité. Telle est l'abondance de ce produit, qu'il a un marché particulier, et l'amateur devra visiter la *Piazza de 'Funghi*, près de l'archevêché. Les champignons rouges *(boleti)* et les noirs *(neri)*, secs ou marinés, vont jusqu'en Amérique, et ce commerce dépasse un million.

Bonnes confitures : on distingue les poires, les citrons (*cedri*), et les petites oranges vertes surnommées petits chinois (*piccoli chinesi*).

Figues et fruits excellents.

Le veau est parfait, surtout celui de la vallée de Bisagno (*vitella de paiscion*). Comme on ne se sert point de bœufs dans la campagne de Gênes et que ceux qui se mangent viennent du Piémont, ils arrivent fort tendres à cause de la fatigue du voyage. Il m'est impossible de ne pas raconter l'éloge qu'en fit

un Anglais à notre spirituel et savant écrivain maritime, M. Jal, qui a si bien expliqué les galères de l'ancienne République. M. Jal demandant au touriste, son voisin de table d'hôte, comment il trouvait la ville? Celui-ci repartit d'un air ravi : « Ah! monsieur, le bœuf est excellent, les femmes jolies; Gênes est une ville charmante! »

L'insolent dicton sur Gênes : « Hommes sans foi, femmes sans pudeur, mer sans poisson, bois sans arbres (*uomini senza fede, donne senza vergogna, mare senza pesce, bosco senza legna*), n'est vrai ni des hommes, ni des femmes surtout, qui furent toujours un peu collet-monté, ni de la mer, ni des bois; car certaines vastes plantations présentent l'aspect de véritables forêts de citronniers et d'oliviers, et Gênes fournit de poisson les principales villes du Piémont et de la Lombardie. La police exigeant comme à Venise que celui qui n'est point vendu dans la journée, soit jeté, le peuple l'achète le soir, le fait frire, et en mange d'excellent à très bas prix. On cite le loup de mer (*louasso*) très savoureux, le rouget (*triglia*), les anchois, le merlan (*nasello*), le thon frais et les petits poissons blancs

(*bianchetti*), dont les plus délicats ont une légère teinte rose qui les a fait appeler *rossetti.*

Vins. — Les personnes aisées boivent les vins de France et de Montferrat. Les vins blancs du pays, à l'usage du peuple, sont à la fois faibles, peu alcooliques et âpres. Toutefois, le vin de Polcevera, vallée contiguë à Gênes, lorsqu'il est fait d'une certaine manière, rappelle presque le vin du Rhin ; son goût acidule est assez agréable, et les Génois l'estiment fort.

Auberges. — * LES QUATRE NATIONS. — HÔTEL DE LONDRES. — LA CROIX DE MALTE. — LA VILLA. — HÔTEL D'EUROPE. — HÔTEL D'ITALIE.

Restaurateurs. — GIROLAMO. — RESTAURANT DE PROVENCE. — L'USSARO.

Cafés. — DEL CAIRO. — LA COSTANZA. — BARBAGLIA. — DES QUATRE SAISONS.

Il faut demander de cette bonne *acqua d'amarina*, comme à Milan[1].

Le *zucchero rosato*, sorte de marmelade de roses, forme une boisson agréable, économique, très rafraîchissante, dont les voyageurs, ainsi que j'en ai fait l'expérience,

---

[1] V. chap. IV.

peuvent éprouver de salutaires effets. Le *zucchero rosato* se vend en boîtes; il coûte de 20 à 30 sous la livre, et une cuillère à bouche suffit pour un grand verre d'eau. On estime celui qui se prépare et se débite au couvent des Pères de Sainte-Anne.

Théâtres. — CARLO-FELICE. — SAINT-AUGUSTIN. — DE L'ACQUASOLA, diurne[1].

Libraires et Cabinets de Lecture. — GRAVIER. — BŒUF.

La pharmacie MOJON et la manufacture de produits chimiques ont été illustrées par les travaux et les découvertes de Joseph Mojon[2], frère du célèbre physiologiste actuel, M. le docteur B. Mojon, résidant à Paris.

Fleurs artificielles. — Le conservatoire des FIESCHINE, couvent et maison de travail qui doit sa fondation, en 1760, à un Dominique Fiesque, est célèbre par ses fleurs artificielles, qui se débitent dans toute l'Europe, et jusqu'en Amérique. Il présente un piquant contraste: de saintes et pauvres filles parent de leurs guirlandes le monde qu'elles ont

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XX, chap. 6.

[2] V. les *Voyages*, liv. XX, chap. 5.

quitté, et c'est à travers la double grille d'un parloir, et par une Flore en guimpe et en béguin, que ces fleurs, brillantes mais fort chères pour les étrangers, vous sont offertes. La fabrication des fleurs de Gênes paraît toutefois un peu stationnaire; car deux fleuristes françaises, établies dans cette ville, ont obtenu la pratique des femmes les plus élégantes, et Turin même tire ses fleurs de Paris.

Les fabriques, dites de la Magdeleine, dont la plus en vogue est celle du Soleil, exécutent des vases, des assiettes, des tasses, des tabatières, et d'autres objets en bois de figuier très propres, très légers et d'un éclatant vernis. Ce bois, qui semble si fragile, résiste à l'eau bouillante, et il a de plus le mérite, l'été, de conserver le tabac frais.

Orfèvres. — Barrabino. — Fontana, pour les jolis ouvrages en filagramme.

Il faut avoir soin de stipuler si le prix des emplettes est en livres génoises ou en livres piémontaises, c'est-à-dire en francs. La livre génoise ne vaut que 80 centimes.

Magasin de Soieries. — Solei et Hubert. Le velours de Gênes conserve son ancienne

supériorité. Le Tasse l'avait proclamé lorsqu'il tenait tant à ce que son bonnet de jour fût de bonne qualité[1].

Tabacs. — Les cigarres de la régie, sans être de mauvais tabac, sont assez mal confectionnés. On vend à la direction des douanes de véritables cigarres de la Havane, au prix de 5 et 7 francs le paquet de 25. Il est bon de s'en pourvoir là, car il n'existe point d'autre dépôt en Piémont, et l'on gardera le reçu, afin de ne pas être inquiété aux octrois de la route.

Bains. — Gènes pourrait se passer de bains publics, car il y a de l'eau dans toutes les maisons jusqu'aux derniers étages, et tous les hôtels ont des baignoires. Cependant il y a un fort joli établissement près du *Ponte di Legnu*, en face de l'Hôtel de Londres, sans parler des bains de mer, fort propres, flottant au milieu du port.

Diligences. — Les excellentes diligences de MM. Bonafous partent pour Turin trois fois la semaine. Le prix est de 33 francs. Le véloci-

---

[1] V. les *Variétés Italiennes.* — *De la prison, de la folie et des amours du Tasse.*

fère, qui part trois fois la semaine, prend 27 francs.

Bateaux à Vapeur. — Les bateaux à vapeur ci-après, qui vont de Marseille à Naples en quatre jours, touchent à Gênes, Livourne et Civita-Vecchia. Le *Pharamond* et le *Sully*, Français, partent de Marseille et Naples, les 3, 13 et 23 de chaque mois; la *Marie-Christine* et le *Léopold-Second*, Toscans, les 6, 16 et 26; la *Marie-Antoinette* et le *François-Premier*, Napolitains, les 8, 18 et 28.

Le prix est, pour le voyage	Premières.	Secondes.
entier, de.	220 f.	150 f.
De Gênes à Marseille. .	60	40
Livourne. . .	35	25
Civita-Vecchia.	100	72
Naples. . . .	160	110

Les enfants, au-dessous de dix ans, payent demi-place; les domestiques, la moitié du prix des secondes; le bagage personnel au-delà de 75 kilogrammes pour les premières places, et de 45 pour les secondes, est rigoureusement taxé. Il n'est pas jusqu'aux chiens tenus en laisse sur le pont, qui ne doivent payer 3 ducats chacun.

CHAPITRE XX.

ROUTE DE NICE.

		POSTES.	
De Gênes à	Voltri (1)	2	—
	Savone (2)	4	1/2
	Finale (3)	3	3/4
	Albenga (4)	3	—
	Alassio (5)	1	1/2
	Oneille	4	—
	S. Stefano	2	3/4
	S. Remo (6)	2	1/4
	Ventimiglia	3	—
	Mentone	1	1/2
	Nice	6	—

1. — VOLTRI.

Fabrique de papiers dont les abondants produits s'exportent jusqu'en Amérique et dans le Levant.

Source d'eau sulfureuse fréquentée par les personnes atteintes de rhumatismes, d'affections dartreuses et de la goutte.

2. — SAVONE.

Climat salubre, mais très variable, dont

l'inconstance agit sur l'humeur irritable des habitants.

Légumes et fruits abondants. Cardes d'une grosseur extraordinaire ; il y en a qui pèsent jusqu'à 18 et 25 livres, et qui sont tendres et délicates. Petits abricots dits *alexandrins*, qui viennent en espalier. Pêches grosses, juteuses, et renommées, les meilleures peut-être de toute la Haute-Italie. Bonnes oranges et en prodigieuse quantité.

Vin blanc chanté à plusieurs reprises, par l'illustre poète de Savone, Chiabrera :

« La pensée de ce vin jamais ne m'abandonne ; il est mon nectar, et chaque gorgée imprime sur ma langue une douce morsure.... »

« Cours à la grotte, Chloris, cherche la liqueur de Savone, tire-la, et remplis jusqu'aux bords les plus grands verres. »

Di questo (vino) unqua il pensier non m'abbandona.
Questo è il nettare mio, che ad ogni sorso
Soave sulla lingua imprime un morso.

. . . .

. . . .

Corri alla grotta, O Clori,
Trova la manna di Savona, e spilla,
Poi colma l'orlo de'maggior bicchieri [1].

---

[1] *Vendemmie di Parnaso*, XII, XXXII.

Savone n'est pas moins fertile en fleurs qu'en fruits. Ses bouquets et ses racines d'anémones, de tubéreuses, de tulipes, de narcisses, d'hyacinthes, de jonquilles et de renoncules, forment un commerce et s'exportent en Piémont et jusqu'à Milan.

Auberge. — La Posta Nuova, assez bonne, à peu près la seule tolérable de la route.

3. — FINALE.

Pommes fameuses, quoique d'une médiocre grosseur, sans rivales pour la légèreté, le goût, la délicatesse, et non moins fraîches, non moins fondantes que les superbes oranges dont cette côte est tapissée. Elles doivent leur nom de *Charles* (*mele carle*), à Charles III qui les aimait tant, qu'une felouque lui en était annuellement expédiée en Espagne, usage qui s'est perpétué tant que ce pays a conservé quelque apparence d'ordre et de monarchie. On peut remarquer ici que les pommes d'Italie ne jouissent point de toute la réputation qu'elles méritent; les oranges, plus poétiques et que l'imagination y prodigue un peu trop, leur ont fait beaucoup de

tort. Virgile, en peintre vrai de la nature, n'avait point méconnu les pommes de son pays; et, malgré la traduction des *quatre professeurs* du collége Mazarin et du vénérable recteur Binet, c'est bien une pomme et non une orange qu'il fait jeter par Galatée : *Malo me Galatea petit.*

Il fallait, certes, pour tenir contre les oranges de Finale, tout le mérite des *mele carle*. Selon l'auteur du bel ouvrage de la *Pomona Italiana* (Pise, 1817) et du *Traité du Citrus* (Paris, 1809), M. Georges Gallesio, ancien sous-préfet de Savone, les orangers de Finale sont peut-être les plus beaux qu'il y ait en Europe. « J'ai vu, dit cet observateur exercé, ceux de Murice, de Tariffa et Séville.... Les moines du couvent de *Los Remedios*, dont le jardin est le plus beau de l'Andalousie, m'ont assuré qu'ils avaient cueilli à leurs arbres jusqu'à cinq mille oranges, mais nulle part je n'en ai vu d'aussi gros que ceux que l'on cultive aux environs de Finale. Le jardin de M. Aliseri contient plusieurs centaines d'arbres dont les plus petits donnent deux mille cinq cents à trois mille fruits; plus de la moitié en portent de quatre à cinq mille. Dans le

jardin de M. Spiaggia, on en distingue un qui en a donné jusqu'à dix mille.»

Avec de telles pommes, avec de telles oranges, comment ne pas s'arrêter à Finale? C'est à la fois le paradis terrestre et le jardin des Hespérides.

4. — ALBENGA.

Air insalubre par les marécages qui environnent la ville, espèce de petits marais pontins au-dessous du niveau de la mer, et formés par le torrent Centa.

Bonnes oranges. Les délicieuses pommes dites de *Finale* viennent aussi dans les villages de Castelvero et d'Ortonovo aux environs d'Albenga, où l'on peut s'en régaler.

Auberge. — Horrible gîte, espèce de cabaret infesté de cousins, que l'on fera bien d'éviter.

5. — ALASSIO.

Alassio a peut-être le plus doux climat de ces beaux rivages.

Figues, les meilleures de la Ligurie, avec celles d'Oneille.

6. — SAN REMO.

Bon vin.

Auberge. — La Croix d'Or.

CHAPITRE XXI.

NICE.

Climat et Hygiène. — Nice était déjà fréquentée par les grands de Rome, comme elle l'est aujourd'hui par les illustres étrangers. Vantée depuis long-temps pour sa température, elle a obtenu l'honneur singulier, peut-être unique parmi les cités chrétiennes, d'être chantée par un poète turc, le frère de Bajazet II, l'infortuné Djem, appelé Zizime par Vertot et tous les historiens; elle lui inspira un joli couplet, traduit ainsi par notre *Journal Asiatique :*

> Ah! quelle ville admirable que Nice!
> On y demeure en dépit du caprice.

Nice, l'hiver, est avec Pise la ville des malades. Le climat semble doux plutôt que brillant. Mais, bien loin d'être efficace comme on l'imagine, ce climat, parfois variable, ri-

goureux même à cause de la neige qui couvre pendant plusieurs mois la grande chaîne des Alpes, est mortel pour certaines maladies. C'est ainsi que l'expérience de chaque année démontre qu'il précipite la fin des personnes atteintes de phthisie pulmonaire avancée, et qu'il surexcite les dispositions inflammatoires simples ou compliquées avec les gastrites.

Médecins. — MM. Binet; Bonfils.

Médecins Anglais. — MM. Harington; Bauling.

Quoique énergiquement contredite et moquée par le spirituel médecin-poète milanais, Rajberti[1], l'homéopathie a fait des progrès en Italie. Une lettre d'un de mes amis de Catane, m'assure même qu'elle se répand et fait fureur en Sicile. Il y a à Nice un médecin homéopathe, M. Flores, et une pharmacie homéopathique, celle de M. Paulion Dalmas, qui tient aussi les médicaments anglais.

Comestibles. — Malgré le grand nombre d'étrangers, on peut vivre économiquement

[1] V. le *Discorso popolare del medico-poeta : Il Volgo e la Medecina.* Milan 1840, in-8.°

à Nice, si l'on a son ménage, tant les denrées y sont à bon marché à l'exception du beurre, des œufs et de la volaille, que l'on tire du Piémont. Cette dernière même ne paraît pas fort chère. Le prix des poulets, qu'une habile maîtresse de maison, femme d'esprit, regardait par tout pays comme un symptôme d'abondance, de richesse et de civilisation, est de 25 sous. Une poularde, 30 sous; un chapon gras, 50; un dindon, 4 francs. Le bœuf coûte 4 sous la livre; le veau, 8; l'agneau, 6. Le gibier est varié et fin. On distingue les grives, les perdrix rouges, les bécasses, les canards sauvages, les bec-figues, le lièvre et le sanglier. Une grive exquise ne se vend que 3 à 4 sous; une perdrix, 2 francs; un lièvre, 3 francs.

La mer fournit des familles nombreuses de poissons, ainsi qu'on en peut juger par le bel ouvrage d'un savant de la ville, M. Risso, sur l'*Histoire naturelle des principales productions de l'Europe méridionale, de celles principalement des environs de Nice et des Alpes maritimes. (Paris*, 1826-27, 5 *vol. in*-8.°, *avec planches*). On recherche: le merlan; le rouget (*triglia*); le Saint-Pierre; la dorade; l'em-

pereur ; le denté ; le homard ; le turbot ; les anchois ; les sardines ; le maquereau, qui arrive par légions innombrables en mai et novembre ; le petit sublet (*sublaire*), rougeâtre, tendre, savoureux ; la girelle (*girella*), dont la chair blanche, de bon goût, se digère aisément, et les très délicats, les très effilés goujons que leur extrême petitesse a fait appeler *nonnati* (non nés).

Le prix du poisson, pendant la saison d'hiver, double et même triple. Les anchois et les sardines montent, la livre, de 2 à 4 sous ; le merlan et le Saint-Pierre, de 4 à 10 et 12.

Après avoir parlé du poisson, il ne paraîtra pas sans convenance de dire un mot des pêcheurs. Ils forment à Nice une confrérie dans laquelle on n'est admis que par droit de naissance, et qui se distingue par sa moralité, son union et le zèle des femmes, des filles et des petits garçons à s'associer aux travaux de la pêche.

Les pâtes de Nice rivalisent avec celles de Naples et de Gênes ; elles ne se vendent que 4 sous la livre.

La pâtisserie a de la réputation par quelques-uns de ses mets nationaux. Les *raviuoli*

sont une succulente rissole de la grosseur d'une noix, faite de volaille, de cervelle de veau ou d'agneau, de moelle, de parmesan mêlé avec des œufs. Les grandes galettes d'herbes, dites *soleils*, ne sont pas moins de rigueur à Nice, la veille de Noël, que le *capitone* à Naples. La *pizzaladiera*, composée d'oignons, d'olives et d'anchois salés, est fort appétissante. Le peuple en mange le jour des morts, afin d'exciter sa soif à ces banquets bachiques, restes, chez toutes les nations, du paganisme et de la barbarie.

Le *tian*, véritable terrine, composé d'anchois, de brocolis, d'œufs, et qui doit son nom à la casserole dans laquelle on le sert, est le plat particulièrement nizzard: il est piquant, mais un peu aigre et lourd.

Les oranges, les meilleures de la côte quoique inférieures à celles de Malte, sont les seules peut-être qui ne se gâtent point en caisse; elles s'exportent jusqu'en Russie et à Odessa, qui en échange envoie son blé.

Les laitages et le lait de brebis sont très bons, surtout le délicieux *caillé*, fait dans la montagne et crié le matin dans les rues.

Les confitures sèches (*canditi*), exquises,

conservent le goût des fruits et le parfum des fleurs du pays.

Vins. — Parmi les vins rouges de Nice, chauds, forts, liquoreux, on doit demander le Bellet, qui se prend après le rôti; le Braquet et le muscat d'Aspremont, vins de dessert. Leur prix est de 20 à 30 sous, selon l'âge. Les vins de Marignana, de Saint-Tropez, d'Antibes, qui se boivent à l'ordinaire, ne coûtent que 4 à 5 sous. Le meilleur vin d'ordinaire de la Gaude, qui peut être aussi un bon vin de dessert, revient à 12 ou 15 sous.

Auberges. — * La Pension Anglaise. — L'Hôtel de Londres, dans la meilleure exposition. — L'Hôtel des Étrangers, qui a une bonne table d'hôte. — L'Hôtel d'York. — L'Hôtel des Quatre Nations. — L'Hôtel de France. — L'Hôtel du Nord. — L'Hôtel du Midi.

Quand on veut passer les six mois d'hiver à Nice, il faut arriver dès le commencement d'octobre, afin d'avoir le choix des logements. Les prix varient selon la simplicité, l'élégance et surtout l'exposition. Malgré la mode et le beau monde, ils semblent accessibles aux diverses fortunes. Les habitants sont dis-

crets, car ils offrent des appartements à partir de 200, 300 et 600 francs.

Le quartier préférable est celui de la *Marine*, surtout aux *Ponchettes*, près la Terrasse, en plein midi, abrité du vent du nord par le grand rocher, dit singulièrement le *Château*, où la température se maintient d'ordinaire de 12 à 14 degrés. Là se trouvent aux maisons Barberi de petits logements de 250 à 400 francs, et d'autres appartements de trois lits de maître et deux de domestique, avec salon et antichambre, de 600 à 1,000 francs.

Sur la Terrasse, les maisons Morel, Pierrelar, Giosan, Bisso, Maigron, Clerissi et Bonfils, ont des appartements grands, aérés, bien tenus, de 1,800 à 2,500 francs.

A la *Croix de Marbre*, faubourg recherché, se louent des maisons entières, avec jardin, écurie, remises et salle de bain. Les maisons de MM. Guilia et Baralis, logeables pour dix-huit personnes, 4,000 fr.; celle de M. Baraller, 6,000 fr.; celle de M. Geoffroy, qui a douze à quinze lits, de 6 à 7,000; et celles de MM. Saissi et Avigdor, qui peuvent recevoir jusqu'à vingt-cinq et trente personnes, de 7,600 à 9,000 francs.

Ces prix de la saison d'hiver ne s'augmentent que d'un tiers ou d'un quart, si on réside toute l'année. Le linge, l'argenterie, la vaisselle, la batterie de cuisine font partie du loyer. Si par une arrivée trop tardive, ou des habitudes particulières, il manquait certains objets, on peut les emprunter à des prix raisonnables chez MM. Nolfi, Musse et Audiffret, quincailliers bien assortis.

Il est un avis douloureux à donner, mais nécessaire. Un ancien usage veut qu'à Nice on renouvelle le mobilier de l'appartement où meurt un malade, surtout si l'on présume qu'il était poitrinaire ou que le mal était contagieux. Le propriétaire vient alors poursuivre de son inventaire la famille désolée et pressée de fuir des murs devenus odieux. Il est donc prudent d'insérer dans le bail la triste clause qui fixe le montant de l'indemnité. On pourrait même exiger que les effets prétendus infectés fussent donnés aux pauvres malades de l'hôpital Saint-Roch.

Voitures. — Elles sont chères, parce que Nice manque de fourrages ; ce qui fait, avec le site montagneux, que depuis quelques années elle ne reçoit plus en garnison de régiment de

cavalerie. Il en coûte 12 fr. pour aller au bal et revenir, car on danse encore dans cette ville de malades.

Un cheval de selle se paye 5 fr. pour deux heures ; aussi les ânes ont-ils de la vogue, et il y a des parties de trente à quarante chevaucheurs.

Deux diligences partent chaque jour pour Gênes, Turin et la France.

Restaurateurs. — Bonne table d'hôte, la meilleure de Nice, à l'HÔTEL DES ÉTRANGERS ; autre table, à la PENSION PIÉMONTAISE, à 2 fr. par tête.

Cafés. — Grand CAFÉ ROYAL, au Cours. Un salon particulier est réservé aux dames, qui peuvent y rester à causer sans être obligées de consommer. — CAFÉ DU COMMERCE.

La tasse de café ne coûte que 3 sous ; les glaces, 4.

Théâtre. — On joue, sur le beau théâtre récemment construit, l'opéra italien et parfois l'opéra français, la comédie ou le vaudeville.

Libraire. — SUCHET fils.

Cercle philharmonique. — Malgré son titre musical et les concerts qu'il donne quelquefois, ce cercle est un véritable cabinet de lecture

qui reçoit les principaux journaux et revues de France, d'Angleterre et d'Italie, et qui a une assez bonne bibliothèque de nouveautés. Situé commodément au centre de la ville, en plein midi, avec plusieurs salons et un joli jardin, le cercle philharmonique est un des titres de M. le comte de Cessoles à la reconnaissance des étrangers.

Lithographie. — L'Album historique de M. le Cav. BARBERI, lithographié à Paris, très complet, retrace à la fois les vues, l'histoire et les principaux produits de Nice. Il conservera aux étrangers un souvenir agréable et fidèle de leur séjour.

Bijoutiers. — HONORÉ CASTEL, unique pour les coquillages montés sur argent, qui forment de jolies parures de femme et imitent l'améthiste. — CLAUDE GIMELLE. — CASAL.

Ébéniste-Tabletier. — GIMELLE, très habile ébéniste, exécute de charmants ouvrages en marquetterie, avec les nombreux bois du pays, tels que l'olivier, le jujubier, le caroubier, le figuier, le citronnier et l'oranger, depuis les grands meubles jusqu'à de petits coffres, des cannes, des portefeuilles et des corbeilles.

Magasins de Nouveautés. — Place Saint-Dominique : ils sont très assortis d'étoffes anglaises et françaises, qui, entrées exemptes de droits, sont moins chères que dans les pays où elles se fabriquent.

Chapeaux de paille. — Ces chapeaux (*cappellini*) pittoresques, mais un peu massifs, garantissent très bien du soleil, et ne reviennent guère qu'à une douzaine de francs tout garnis.

Parfumeurs. — MARC. — BERMONDI. — REY. La parfumerie de Nice jouit d'une juste célébrité. Une partie des jardins est plantée de bergamottes dont l'essence agréable sert à ses produits.

Pâtissiers. — SALVATOR MARAS. — AUGUSTE LÉAUTAUD.

Marchand de Comestibles. — SAMUEL BERLANDINA, le Chevet de Nice.

Environs.

Les environs de Nice font de cette ville le séjour d'hiver peut-être le plus attrayant de l'Italie, sans parler de l'avantage assez rare en ce pays de recevoir chaque matin les lettres et les journaux.

CIMIER.

Une des plus agréables promenades est celle de la colline de Cimier, emplacement de la ville romaine (*Cemenalium*), dont il reste un amphithéâtre et quelques autres ruines. Sur la route se trouve le château de M. le général comte de Venanson, ancien gouverneur de Gênes, hôte courtois de cette belle demeure, d'une conversation intéressante par ses voyages en Europe et son séjour en Russie. Du couvent, au sommet, la vue est superbe ; vis-à-vis sur la place, deux chênes verts sont d'une prodigieuse vigueur.

SAINT-ANDRÉ.

La grotte de Saint-André sera le but d'une autre course, bien que le percement de la nouvelle route l'ait en partie mutilée. Au-delà de cette grotte, croissent, au milieu des rochers, des plantes de la côte d'Afrique, phénomène végétal, car le soleil ne pénètre jamais au fond de ces ravins. On distingue la *Brassica Balearica*, qui ne paraît pas se reproduire dans le reste de l'Italie.

MAGNAN

Le vallon de Magnan, sur la route de France, un des plus romantiques, des plus tempérés, conserve merveilleusement la chaleur qu'y jette le soleil du midi.

VALLON-OBSCUR.

La visite du célèbre Vallon-Obscur fait une partie charmante. Il faut prendre un jour sec et chaud, et aller à âne ou à cheval, car le fond du vallon est rocailleux et parfois inondé. On passe par *la Buffa*, maison de campagne de M. le comte de Cessoles, qui fait avec grâce au voyageur les honneurs de ses ananas et de ses fleurs.

MONTE-CALVO.

Une intéressante excursion est celle du Monte Calvo (*Mont Caüo*). Il faut partir le matin dès neuf heures, emporter le déjeûner et aller à cheval, les ânes n'étant pas de force pour cette partie. Sur la route est la vaste grotte, célèbre par ses stalactites ; le guide prend une échelle au hameau voisin afin d'y descendre. Du sommet de la montagne, on

contemple l'immense panorama des environs de Nice : d'un côté, les Alpes de France, Saint-Jeanet, le Broc, S. Martin de Lansosca, les Ferrières, Dalmas-le-Sauvage, la Madone de Sinestras ; de l'autre, le village de Falicon perché comme un nid d'aigle sur la pointe d'un rocher; plus près, un cône tronqué, semblable à un ancien cratère qui fait supposer que cette région a été volcanique.

DRAP.

Un omnibus mène commodément à Drap, en longeant les bords du Paglion.

Le vin blanc, mousseux, excellent, rappelle notre blanquette de Limoux.

VILLEFRANCHE.

Une charmante promenade est celle de Villefranche. La route est carrossable, mais il y a tant à monter et à descendre, qu'il vaut mieux aller à cheval ou même à pied. De cette dernière manière, trois heures suffisent. En décembre et en janvier, les campagnes de Riquier, que l'on côtoie à gauche, resplendissent d'anémones, comme la villa Pamfili,

près de Rome. Du haut de la colline, on jouit de la vue de Nice, de sa terrasse, du port et des côtes de France. Après avoir descendu quelque peu et remonté ensuite, on découvre une plaine d'eau calme, limpide, azurée, que borde un tapis toujours vert, et qui rappelle les lacs de la Suisse. C'est le golfe de Villefranche dont bientôt on aperçoit l'issue et la communication avec la mer. Des bouquets de caroubiers, au feuillage luisant et foncé, contrastent agréablement avec la pâle verdure des oliviers.

Villefranche, qui n'a rien de très remarquable, présente au dehors, ainsi que son golfe, un imposant coup-d'œil, surtout de la route de Beaulieu à l'endroit où l'on a creusé un banc dans le rocher. Les voyageurs d'Orient assurent que cet aspect a de l'analogie avec celui de Beyrouth.

BEAULIEU.

De Villefranche, on fera bien de pousser jusqu'à Beaulieu, très digne de ce nom par la douceur de l'air et la riche culture de sa plaine. On ira voir les trois célèbres oliviers,

de proportions si extraordinaires, et dont l'âge est ignoré.

Le fanal mérite une excursion pour le mode d'éclairage. Le réflecteur a été exécuté en France, d'après le système de M. Fresnel ; la lumière paraît beaucoup plus vive que celle de notre phare d'Antibes, qui s'aperçoit de la terrasse de Nice.

Si, partant de Villefranche, on veut abréger la route, on s'embarque, et l'on descend à Passable, près de Beaulieu.

SAINT-HOSPICE.

Il faut aller visiter la madrague du golfe de Saint-Hospice, destinée à la pêche du thon, et que l'on dresse d'ordinaire en février ou mars. Le propriétaire, M. Giosan, habitant de Nice, indique obligeamment l'heure à laquelle on fait la levée des filets, qui a lieu trois fois par jour.

C'est à Saint-Hospice que l'on va se régaler du fameux *bouilla-baïsso*, matelotte nationale, d'un goût particulier, et qui doit être mangée sur place. Il sera nécessaire d'avertir la veille, ou mieux encore l'avant-veille,

la cabaretière Gioanetta, afin qu'elle ait le temps de se procurer le poisson. Il faut, pour le *bouilla-baïsso,* du poisson d'élite, pris dans le roc, et qui est plus savoureux. Pendant les préparatifs du repas, si la madrague en laisse le loisir, on ira visiter la tour de l'église, à la pointe de Saint-Hospice. La vigne que l'on traverse donne un vin blanc fort agréable ; on en demandera pour arroser le *bouilla-baïsso.*

MONT-GROS.

Une autre partie très agréable est le tour de la montagne de Mont-Gros. Elle se fait à pied, à âne ou à cheval, et par un temps chaud. Après avoir admiré sur la route, l'aspect brillant de Nice et de sa mer, on aperçoit, en bas, au détour du Mont-Gros, le blanc village de la Trinité. L'impression du froid se fait déjà sentir. Alors on a sous les yeux les flancs arides, inclinés de la montagne, minés par les pluies, les torrents ; chaos de pierres, informe monument des révolutions du globe, dont l'industrie humaine n'a pu tirer d'autre parti que d'en ferrer les routes. On traverse ensuite des gorges profondes et d'inextrica-

bles sentiers ; puis on arrive à la jonction de l'ancien chemin de Gènes, et l'on se dirige vers Villefranche. La scène change alors comme par enchantement : au lieu de l'âpre et triste nature que l'on vient de quitter, l'œil découvre avec joie les campagnes cultivées qu'embaument les fleurs printanières, les orangers et les citronniers, que décorent de leur verdure variée, les caroubiers, les larges et vieux oliviers de Beaulieu, et que borde la mer à l'horizon.

CHAPITRE XXII.

ROUTE DE GÊNES A TURIN.

		POSTES.	
DE GÊNES à	Armirotti.	2	1/2
	Ronco.	2	—
	Arquata.	2	—
	NOVI (1).	1	1/2
	ALEXANDRIE (2).	3	1/2
	Felizzano.	2	1/4
	Annone.	1	1/2
	ASTI (3).	1	1/2
	Gambetta.	1	1/2
	Duzino	1	1/2
	Poirino.	1	1/2
	Truffarello.	1	1/2
	TURIN.	1	1/2

1. — NOVI.

La soie grège ou brute de Novi, d'une blancheur éblouissante, très digne de son nom de *candida*, passe pour la première de l'Europe, et les filatures méritent d'être visitées.

Nougat (*torone*), le meilleur de l'état de Gênes et du Piémont. Le plus fin est en tablettes ; il se fait à la vanille, au café, etc.

Auberges. — La Poste. — L'Aigle Noir.

2. — ALEXANDRIE.

Air humide et peu salubre, l'été.

Gros saucissons (*salami*) renommés. Les crus sont les plus recherchés.

Auberges. — Albergo d'Italia. — Albergo Reale.

ACQUI.

Acqui, à quelques milles d'Alexandrie, a de la réputation par ses eaux sulfureuses, connues des anciens, et qui ont donné leur nom à la ville. Elles agissent efficacement contre les paralysies, les maladies nerveuses, arthritiques et surtout cutanées. La source de la ville monte à 60 degrés de Réaumur; celle du mont Stregone, où se trouve l'établissement, à 41. M. le professeur Cantù y reconnut l'iode à l'état d'iodate, secret de la propriété dissolvante de ces eaux, et cette découverte accrut encore leur juste célébrité.

Près des thermes se rencontrent des eaux douces, fraîches, limpides, parfaitement pures; celles qui coulent du penchant méridional de la montagne de Rocca-Sorda, arrivaient à Acqui par un majestueux aqueduc,

dont il reste quatre grandes arches, plusieurs piliers et un réservoir. La salubrité de ces eaux et de l'air, ainsi que les longues et épaisses avenues de platanes qui ceignent la ville au midi, aide à la santé des baigneurs.

Il y a aussi des boues dont la vertu paraît avoir été quelque peu exagérée ; un réglement du roi de Sardaigne en défendait autrefois l'exportation. Selon l'analyse du savant chimiste Mojon, ces boues ne contiennent aucune substance capable d'agir sur l'organisation animale, d'où il résulte qu'elles ne sont susceptibles d'aucune autre propriété que de celle qui leur est communiquée par les eaux.

3. — ASTI.

Vin célèbre et bon, surtout la malvoisie et le *nebbiolo*. On prétend qu'en vieillissant, il rivalise avec les plus chauds d'Espagne ; mais celui que j'ai bu à l'ordinaire et au restaurant, ne m'a paru dans sa jeunesse, qu'assez agréable.

Auberges. — Le Lion d'Or. — Le Canon d'Or.

CHAPITRE XXIII.

TURIN.

Climat et Hygiène. — Le voisinage des Alpes expose Turin à de rigoureux hivers; mais le printemps est précoce, et l'automne, la plus agréable saison du pays, se prolonge jusqu'à la fin de novembre. Le thermomètre descend parfois jusqu'à 12 degrés et même 15; il monte l'été jusqu'à 26 et 27. Les maladies dominantes sont : en hiver, les rhumatismes, les pleurésies, les péripneumonies et surtout les bronchites opiniâtres; au printemps, les affections exanthématiques, les phlogoses aiguës de poitrine; en été, les encéphalites, les apoplexies, les fièvres gastriques et intermittentes. L'air, quoique humide, n'est toutefois pas insalubre; des cas de longévité se rencontrent, et depuis la démolition des hauts remparts qui enveloppaient la ville, il n'y a plus d'épidémies.

Médecins. — MM. Bellingieri ; Martini ; Griffa ; Gallo ; Zacchero ; Bertini ; Beruti.

Chirurgiens. — MM. Rossi ; Riberi ; Schina ; Demichelis.

Le prix des visites, d'après le tarif royal, n'est que de 1 franc ; celui des chirurgiens de 50 centimes. Mais les personnes aisées et bien élevées ne se tiennent point à ce trop rigoureux et sordide tarif.

Comestibles. — La chère est excellente à Turin. La viande, le poisson, les légumes, le laitage abondent et sont très savoureux. Le bœuf ne revient qu'à 26 centimes, le veau à 33. La cuisine piémontaise, sorte d'éclectisme culinaire, allie la légèreté, la délicatesse de la cuisine française à la force et à l'expression, si j'ose le dire, de la cuisine italienne. Le *Cuoco Piemontese* indique un certain nombre de mets fort recommandables. Le riz, justement estimé, se prépare principalement en *risotto*, pareil à celui de Milan [1]. Les *agnolotti*, rissoles, et les *tagliarini*, sorte de pâtes, forment des potages exquis. La *polenta*, popu-

---

[1] V. chap. IV.

laire, se prépare diversement : en automne et en hiver, les truffes en font un excellent plat. Le *stuffato*, bœuf à la mode, plus tendre et plus juteux, est comme la base du dîner piémontais. Quant au poulet à la Marengo, improvisé après la bataille, pour le premier consul, avec de l'huile, car le beurre manquait, avec des champignons, des morilles, du vin blanc et des croûtes qui se trouvèrent là, s'il est d'origine piémontaise, la victoire l'a naturalisé Français.

Les truites fournies par les torrents des Alpes sont parfaites. La tanche accommodée à l'étuvée (*carpionnata*) est très appétissante. Rien de plus délicat que les petites et minces anguilles, *lamprede*, pêchées dans le Pô. Lorsqu'après le passage du mont Saint-Bernard, Napoléon, qui allait triompher à Marengo, s'arrêta à Turin, des *lamprede* lui furent servies ; il les trouva si exquises, qu'il fit mettre le plat devant lui, le mangea tout entier, et ne toucha point à autre chose. Depuis, toutes les fois qu'il repassa par Turin, il ne manqua jamais d'en faire servir à sa table impériale et royale.

Le célèbre pain en baguette (*grissin*), une

des premières surprises du voyageur en Italie, est très agréable, très digestible, pourvu qu'on ait des dents. Il ne revient pas plus cher que le pain ordinaire, et le prix moyen est de 19 centimes la livre.

Les truffes blanches du Piémont ont été louées par l'auteur de la *Physiologie du Goût*. Ce professeur leur trouve « un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable. » Il en était autrefois expédié chaque semaine de l'ambassade de France pour la bouche du roi. Un jour que Louis XVIII s'en régalait, on vint lui annoncer la visite de son premier médecin. — Eh bien! docteur Portal, que pensez-vous des truffes? Je gage que vous les défendez à vos malades. — Mais, sire, je les crois un peu indigestes, et peut-être ne devrait-on en faire usage qu'à titre d'assaisonnement. Le prince lui réplique alors d'un ton solennel et en parodiant le fameux vers de Voltaire :

« Les truffes ne sont point ce qu'un vain peuple pense. »

Le docteur paraît un peu déconcerté, le roi sourit et achève son plat de truffes. Les truffes

à la Piémontaise, cuites en un quart-d'heure, forment un mets excellent, justement renommé. Comme il excite un peu la soif, on aura le plaisir de l'arroser avec du vin blanc d'Asti. Mais le triomphe des truffes du Piémont est comme adjuvant mêlé à la fondue (*fonduta*).

Le chocolat de Turin est des meilleurs de l'Europe et de l'Italie, particulièrement chez André Barrera, chocolatier du roi.

Le Piémont produit de bons vins, surtout la *barbera*, le *barolo* et le *caluso*.

On trouve chez Marendazzo d'excellentes liqueurs, telles que l'élixir de China-China et le vermout. Celui-ci, qui se prend avant de se mettre à table, est un apéritif fort agréable.

Auberges. — * Hôtel de l'Univers. — * Hôtel Feder. — La Pension Suisse. — La Bonne Femme. — La Caccia Reale.

Restaurateurs. — L'Univers. — Les Indes. — Pastore. On peut y manger à prix fixe ; à 50 sous, à 3 fr., 4 fr. et plus. Le dîner de 50 sous est bon et suffisant.

Cafés. — La vie de café est commune à Turin, et ne nuit pas à la considération, car

elle est pratiquée non-seulement par les riches désœuvrés, mais encore par les premiers fonctionnaires, et même les ministres. Les meilleurs cafés reçoivent une quantité considérable de journaux nationaux, étrangers, politiques, scientifiques et littéraires, ainsi que les principales revues. Ils suppléent ainsi aux cabinets de lecture. Turin est, après Naples et Milan, la ville d'Italie où il paraît le plus de journaux. Il y en avait dix-sept en 1840, dont le principal, la *Gazzetta Piemontese*, est rédigé avec talent par M. Félix Romani, de Gênes, l'habile poète de *Libretti*.

Le café FIORIO est fréquenté par la haute société ; le café SAINT-CHARLES, magnifique.

La tasse de café à la crême, excellente, bien sucrée, ne coûte que 4 sous ; à l'eau, 3 ; et la tasse de chocolat, 4.

Théâtres. — THÉATRE ROYAL. — CARIGNAN. — D'ANGENNES. — SUTERA. — DIURNE. — GIANDUJA[1].

Libraires. — GIANNINI ET FIORE. — BOCCA. — PIC. — REYCEND. — SCHUPPATI. — FONTANA.

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XXI, chap. 7.

Atelier. — M. PALAGI, peintre[1].

Confiseurs. — GIACCONE. — BASS, qui tient aussi des liqueurs, des vins fins et d'excellentes pâtisseries, et chez qui le beau monde va se régaler comme chez notre Félix.

Magasins de Soieries et de Nouveautés. — ROSSI. — RIGHINI. — BELTRAMI. — BRACCHI. — JACQUES MORIS.

Les étoffes de soie et le velours fabriqués en Piémont imitent si habilement les produits lyonnais, qu'ils se débitent comme tels; ce qui nuit à leur propre célébrité. Turin est peut-être la première ville de l'Italie pour la mode et l'élégance des toilettes. Les articles de Paris y arrivent, et pour s'exprimer dans la langue des demoiselles de nos brillants magasins, ils sont très bien portés.

Marchandes de Modes. — M.mes CLARENCE. — BONIN.

Couturières de la Cour. — M.mes FANGU. — FARNACA.

Tailleur. — DEMICHELIS contribue, en son genre, à la belle manière de se mettre de la société de Turin, et pour parler comme le

---

[1] V. les *Voyages*, liv. XV, chap. 41.

maître tailleur de Monsieur Jourdain, il ne le cède point « aux tailleurs les plus éclairés. »

Bains de SAINT-JOSEPH, rue Sainte-Thérèse.

Diligences. — Les excellentes diligences de MM. Bonafous partent pour Gênes, les mardi, jeudi et samedi; pour Milan et pour Lyon, les lundi, mercredi et vendredi. Le vélocifère part pour Gènes les lundi, mercredi et samedi, et prend 27 francs

Chevaux. — Les courses de Turin, courses modernes, à l'anglaise, différentes de l'antique *palio* italien avec ses maigres *barberi*, attirent une grande affluence et tout le monde élégant. Elles ont lieu à la fin de mai sur l'immense place d'armes de San-Secondo, et durent trois jours.

Une société piémontaise des courses a été organisée en 1835, et vient en 1840, de se reconstituer pour dix ans. Indépendamment des prix qu'elle a fondés, elle distribue ceux que le roi accorde pour l'amélioration des races indigènes. Chaque souscripteur a le droit de faire courir un cheval par action. Le total des actions, chacune de 200 fr., dont le nombre est de 55, s'élève à 11,000 fr. On réserve pour secourir les jokeys, victimes de quelque acci-

dent, la somme que les prix n'absorbent point.

Les chevaux du haras royal de la Vénerie se sont fait remarquer par leurs belles formes, à côté même des chevaux anglais qui ont paru à ces courses. La rapidité des coureurs s'est accrue : l'espace de 2,446 mètres (1 mille de Piémont), qui n'avait d'abord été parcouru qu'en trois minutes trente-cinq ou quarante secondes, par les chevaux indigènes, l'a depuis été en trois minutes et vingt-deux secondes. Ces chevaux ont toutefois beaucoup à faire pour arriver aux quatre kilomètres du Champ de Mars, parcourus l'année 1840, en quatre minutes cinquante-trois secondes, par le *Roquencourt* de M. de Cambis, et le *Momus* de M. Bartolacci, et aux deux kilomètres de la pelouse de Chantilly, qu'a franchis en deux minutes dix-huit secondes, le *Quoniam* de M. de Cambis.

Voici le tableau des prix qui se distribuent.

PREMIER JOUR.	Metres.	Prix.
1.° Une course des chevaux de toute espèce et pays, trois tours au trot.	3,699	1,000 f. 500

PREMIER JOUR.	Mètres.	Prix.
2.° Course des chevaux indigènes pour le prix royal. Deux tours.	2,466	1,200 500 300
3.° Course des chevaux de tout pays, excepté les pur-sang.	*id.*	1,700 600
DEUXIÈME JOUR.		
1.° Course des meilleurs chevaux indigènes pour le prix de la coupe d'argent de 600 fr.	*id.*	Une coupe Une selle.
2.° Course des chevaux de toute espèce, y compris les pur-sang.	*id.*	3,500 1,000

Le roi assiste aux courses de ces deux premiers jours ; le troisième est destiné aux courses et aux paris particuliers.

Les beaux et excellents chevaux sardes coûtent sur le continent 600 fr. [1]. Les meilleurs proviennent de la *Tanca regia*, à Pauli-

[1] V. les *Voyages en Corse, à l'Ile d'Elbe et en Sardaigne*, liv, III, chap. 32.

latino, et des haras de M. le chevalier Solinas, à Bannari, et de M. le chevalier Passino, à Chiaramonte. Les jolis, les vigoureux petits chevaux dits *achette*, que l'on pourrait avoir sur le continent à 120 fr., feraient de charmants attelages en miniature, et ils sont très propres à former à l'équitation les enfants de bonnes maisons.

Chasse.

Stupinis, palais rendez-vous de chasse, était dans son genre, l'édifice le plus splendide de l'Europe, et il attestait la magnificence de la maison de Savoie.

La forêt belle, bien percée, servait à la chasse à courre. Ce luxe royal cessa avec la révolution. Depuis on n'y a plus guère chassé qu'au tir. La réserve possède en quantité des faisans, des lièvres, des daims; le torrent Sagone qui la traverse, y attire l'hiver beaucoup de canards et de bécasses.

Les bois dépendants de l'ancien château de la Vénerie, les plus étendus des environs de Turin, et qui plongent jusqu'aux montagnes, contiennent des perdrix, des lièvres, des faisans tirés de Raconix, maison de plaisance du

roi Charles-Albert, la seule où il passe deux mois de l'été.

La fertilité, la parfaite culture des plaines du Piémont les rendent peu propres à devenir un pays de chasse. Le gibier a quelque peine à s'établir dans des champs où l'on fait chaque année deux récoltes, et au milieu de prés où il s'en fait jusqu'à trois. Les amateurs sont donc réduits à guetter le passage des cailles et des bécasses, qui ne reviennent qu'en troupes peu nombreuses lorsque le printemps et l'été sont secs, ainsi qu'il est advenu ces dernières années.

CHAPITRE XXIV.

ROUTE DU MONT-CENIS.

		POSTES.	
De Turin à	Rivoli.	1	3/4
	S. Ambrogio.	1	3/4
	S. Antonino.	1	—
	Suse (1).	1	1/2
	Molareto.	2	—
	Mont-Cenis (2).	3	—
	Lanslebourg (3).	3	—
	Verney.	2	—
	Modane.	2	—
	S. Michel.	2	1/2
	S. Jean de Maurienne.	2	—
	Grande Maison.	2	—
	Aiguebelle.	2	3/4
	Maltaverne.	1	1/2
	Monmeillan (4).	1	1/2
	Chambéry (5).	2	—
	S. Thibault.	1	1/2
	Les Échelles.	1	1/2
	Pont-de-Beauvoisin (6).	2	—

Cette route, la plus fréquentée, est la seule pratiquable et sans danger en toute saison.

1. — SUSE.

Les pommes dites *susines* étaient déjà estimées du temps de Misson.

A une lieue de Suse, la vallée de Chaumont est célèbre par la quantité, l'excellence des fruits, par ses grosses et savoureuses châtaignes, et surtout par son vin rouge, fin, léger, qui rappelle notre vin de Beaune.

2. — HOSPICE DU MONT-CENIS.

Cet hospice remonte au passage de Charlemagne. Le pieux et secourable édifice est resté debout au milieu des tempêtes, des guerres et des révolutions qui ont assailli sa paisible enceinte.

Truites renommées du joli petit lac voisin.

Auberge. — LA POSTE.

Les bons marcheurs peuvent, de la *Ramassa*, descendre par la vieille route jusqu'à Lanslebourg *et vice versâ.* Ils arriveront encore deux heures avant la voiture.

3. — LANSLEBOURG.

Auberge royale fondée par Napoléon pour son état-major. Malgré cette origine héroïque, il sera bon de s'informer, avant de se mettre à table, de ce qu'il y a à manger, afin de payer

en conséquence ou d'obliger l'hôte à donner ce qu'il tient en réserve, car il allègue trop souvent que les voitures qui vous ont précédé viennent d'épuiser les chétives provisions du lieu.

Le gras fromage du Mont-Cenis, estimé, et qui a l'honneur de figurer jusque chez nos marchands de comestibles, peut dans ces extrémités devenir une ressource.

4. — MONMEILLAN.

Vin rouge, le meilleur de la Savoie, mais qui a besoin de quelques années de bouteille.

5. — CHAMBÉRY.

Le chemin de fer ouvert à la fin de 1839, jette en une demi-heure à Aix, où, pendant la belle saison, on peut prendre le bateau à vapeur qui descend le Rhône, part tous les jours, excepté le dimanche, et arrive à Lyon en moins de dix heures. Le prix est aux premières places de 9 fr. 55 c.; aux secondes, de 6 fr. 55 c.

Chambéry a de la réputation pour sa bonne

chère à la française. Les pâtés de Savoie rivalisent presque avec ceux du Périgord; les gros biscuits sont européens. La compote verte de Chambéry, faite de fruits confits, est exquise.

Auberge. — SAINT-JEAN-BAPTISTE. — LES QUATRE NATIONS.

6. — PONT-DE-BEAUVOISIN.

C'est la France; mais hélas! c'est aussi la douane dont les tribulations tempèrent quelque peu la douceur de revoir le sol natal. Si la douane française n'a jamais pu se permettre cette petite vénalité de la plupart des douanes italiennes qui s'accommodent d'un paul, elle se montrait parfois plus déraisonnable et plus vandale. Notre grand peintre Granet, revenant il y a quinze années d'Italie, avec un de ses chefs-d'œuvre si naturels, si vrais, inspirés par les monuments, la lumière et les physionomies de cette contrée, les douaniers se crurent en droit de défaire la caisse du tableau. L'artiste célèbre et qui là paraissait inconnu, tenta d'expliquer qu'une telle effraction compromettrait son œuvre; il ne fut point écouté. Alors il prit le parti de laisser à la douane le

tableau que l'on plomba. Arrivé à Paris, il exposa l'affaire à l'administration, et obtint pleine justice.

Sans manquer à l'exécution des réglements, la douane de France comme celle d'Italie, semble aujourd'hui plus intelligente, moins vexatrice, et j'ai remarqué sur ce point en 1839 et en 1840, un véritable progrès.

FIN

TABLE ANALYTIQUE DES MATIÈRES.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

Q.

R.

S.

T.

U.

V.

Y.

Z.

FIN DE LA TABLE ANALYTIQUE.

TABLE DES CHAPITRES.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.